

Menú

IACOBUS



APERITIVO

Crema de Calabaza, Naranja y Romero.

PARA COMPARTIR

Ostras a la Brasa y Ponzu Cítrico.

Navajas con Escabeche de Galo Celta.

Brioche de Steak Tartar de Vaca Madurada
y Emulsión de Trufa.

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina Salvaje a la Brasa y Verduras
de temporada Asadas a la Bilbaína.

Solomillo de Vaca Madurado,
Puré de Hierbas y Pimientos Asados.

POSTRE

Tarta de queso al horno, coulis de frutos rojos
y helado de vainilla.

Milhoja de chocolate 70%, guinda
y helado de cacao.

BODEGA

Fraga do Corvo. Godello DO Monterrei.

Carramimbre Crianza. DO Ribera del Duero.

Incluye Agua, Refrescos, Cervezas y Café o Infusión.

10% IVA y servicio de pan y aperitivo incluidos

COPAS: 7€ • ESPECIALES: 8€ • PREMIUM: 9€

MENÚ 60€
POR PERSONA