

Menú
IACOBUS
CACAO



APERITIVO

Crema de Setas con Virutas de Jamón y Cebollino

PARA COMPARTIR

Pulpo a la Brasa con Emulsión de Patata y Ajada
Volandeiras con Manzana Cítrica
Brioche de Steak Tartar con Mayo Chipotle

PRICIPAL A ELEGIR

Corvina a la Parrila con Verduritas, a la Bilbaína
Picaña Braseada con Patata Smash y Emulsión de Pimiento

POSTRE

Mousse de Chocolate con AOVE y Sal

BODEGA

Blanco: Godello DO Monterrei
Tinto: Crianza DO Ribera del Duero

Incluye Pan, Agua y Café o Infusión

10% IVA incluido

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

MENÚ 65€
POR PERSONA



APERITIVO

Crema de Setas con Virutas de Jamón y Cebollino

PARA COMPARTIR

Volandeiras con Manzana Cítrica

Brioche de Steak Tartar con Mayo Chipotle

PRICIPAL A ELEGIR

Secreto de Cerdo Duroc a la Brasa con Crema de Castañas

Arroz Cremoso de Marisco

POSTRE

Cremoso de Lemon Pie y Fruta de la Pasión

BODEGA

Blanco: Godello

Tinto: DO Ribera del Duero

Incluye Pan, Agua y Café o Infusión

10% IVA incluido

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

MENÚ 50€
POR PERSONA

Menú
ULTREIA
CACAO



APERITIVO

Crema de Setas con Virutas de Jamón y Cebollino

PARA COMPARTIR

Berenjena Gratinada con Galmesano y Alioli de Ajo Negro
Brioche de Steak Tartar con Mayo Chipotle

PRICIPAL A ELEGIR

Jarrete de Ternera con Parmentier de Patata
Risotto Cremoso con Verduritas y Chipirones

POSTRE

Tarta Cremosa de Queso

BODEGA

Blanco: Albariño

Tinto: DOCa Rioja

Incluye Pan, Agua y Café o Infusión

10% IVA incluido

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

MENÚ 40€
POR PERSONA