



Estragón

· NUESTRA COCINA FRESCA, LIBRE DE ETIQUETAS ·



AL CENTRO

(Una ración por cada cuatro personas)

Mazamorra de almendra, mojama casera y manzana.

Croquetas de jamón ibérico de bellota.

Steak Tartar de vaca madurada, Holandesa de tuétano y mostaza.

Puntalette con boletus y confit de pato desmigado.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

·Tartar de Atún Rojo salvaje con aguacate, wasabi y ponzu.

·Carrillada de ternera con glaseado de cerveza negra y cacao.

POSTRES AL CENTRO

“Cake” de chocolate con helado de vainilla de Madagascar.

Torrija de Coco, Sorbete de Mango y sopa dulce de curry rojo.

Sacándole jugo al Limón.

Concordancia de Vinos.
Agua, refrescos, cerveza, café.

(Bebidas incluidas desde que se sirve
el primer plato,
hasta que se sirve el postre)

PRECIO: 55 € por persona IVA INC.

