



Oxalis

· 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.

Raviolis de Centolla a la boloñesa con su gazpachuelo.

Puntalette con boletus y confit de pato desmigado.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

· Lomo de Bacalao frito, espinacas “esparragás” y caldo de puchero.

· Cochinillo ibérico confitado con minipatatas.

POSTRES AL CENTRO

Panna Cotta de leche de Oveja “Calaveruela”.

“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 y café .

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

PRECIO: 65 € por persona IVA INC.