



MENÚ DEGUSTACIÓN & MARIDAJE

74,90 € POR PERSONA

PRIMERO

PLATO DE TOMATES

De la huerta
con cebolla tierna

EL CAPITÁN TRASMALLO

Albariño
D.O. Galicia

SEGUNDO

RIGATONI NOW

Con crema de leche, tomate
seco y pesto

SEPTIMO SENTIDO ROSADO

100 % Garnacha
D.O. Tierra de Castilla

TERCERO

CANELÓN DE BOGAVANTE XXL

Con bechamel de pescado de
roca y cangrejo

MONTY'S HILL

Syrah
D.O. Australia

CUARTO

VITELLO ANCHOATTO

Acompañado con nuestro
graten de patatas

LAGAR DA ROBLA

Mencia
D.O. Castilla y León

POSTRE

CHEESECAKE

Nuestro pastel de queso
(Saint-Félicien) y crumble

PRINCE SAINT AUBIN

Cabernet Sauvignon,
Moscatel
D.O. Bordeaux



Lácteos
Gluten
Frutos secos