

*Guadarranque*



## *Entradas*

*Tartar de ahumados aromatizados con lima sobre tosta  
Chistorra de Navarra en hojaldre  
Queso de los Balanchares al horno, guacamole y membrillo  
Morcilla de arroz de Burgos y compota de manzana y piñones  
Vol au vent relleno de pisto*

## *Plato Principal*

*Bola de presa ibérica al horno de leña  
Patatas asadas  
Tomate provenzal*

## *Postre*

*Marquesa de chocolate y gelatina de menta*

## *Bodega*

*Vino tinto Torrederos (R.Duero), Vino blanco Carrasviñas (Rueda),  
Cerveza Cruzcampo de barril,  
Manzanilla La Gitana,  
Agua mineral, refrescos...*

## *Opciones extra*

*Jamón ibérico pata negra: 3,00€ más por persona  
Langostinos cocidos: 3,00€ más por persona*

*Precio por comensal: 40€*