



duelo de dos bodegas...

SEBIRÁN y PASIEGO

Empezaremos con un vermouth gentileza de Sebirán.....

Timbal de calamar con puré de patata
Alcachofas rellenas de morcilla

SEBIRÁN TARDANA

Coca de verduras escalibadas
Huevo poche con bacon y espárragos

AURUM (Blanco fermentado en barrica PASIEGO)

Tataki de salmón con wakame y wasabi rojo

SEBIRÁN C MINÚSCULA

Carillera de ibéricos 24 horas a 70 grados

BOBAL PASIEGO

Seguiremos con unos postres y cafés....

Todo por el mismo precio de siempre....30 euros

Saludos gastronómicos

Eduardo