
MENÚ DÍA 4 DE SEPTIEMBRE

Entrantes

Ensaladilla de salmón y langostinos, mahonesa ligera, perlas de soja, alga wakame y pan de gambas

Dúo de croquetas: vaca vieja con mahonesa aromática y gambón con alioli de yema ahumada

Carpaccio de ternera, emulsión de parmesano y trufa, polvo de parmesano y toques cítricos con torreznos de Soria y regañá negra

Tataki de atún rojo "Fuentes", con costra de especias, salmorejo y tallarines de hortalizas salteadas y crujiente de alga nori

Principal

Individual a elegir

Medallón de solomillo de ternera con salsa de pimienta verde, setas salteadas, patatas y pimientos de padrón

Suprema de corvina con salsa de gambas y verduras variadas salteadas al wok con soja

Postre

Individual a elegir

Sorbete de alábega con crujiente de lima

Brownie de chocolate negro 70% y chocolate blanco, helado de mantecado y salsa de chocolate con leche

Bebida

Pan y bebida

Agua, refrescos y cerveza

Bodega D.O.P. Almansa: *Tinto "Piqueras Gold Label"*

Bodega D.O. Rueda: *Blanco "José Pariente Verdejo"*

Bodega: *Cava "Pasión Cuvée Brut"*

Precio por persona 70€

Precio con IVA incluido

RESERVAS

A TRAVÉS DE NUESTRA WEB

www.condumiovillena.com



📞 676 55 71 75