



MENÚ DE OTOÑO

DOS PASOS

Todo el menú es adaptable a vegano y vegetariano. Consultar

PRIMER PASO (Especialidad del Chef)

EMPANADA LOS BOCHEROS

(consulte por alternativa Libre de Gluten)

SEGUNDO PASO

COSTILLA + TUBÉRCULOS + FONDO

TRUCHA AHUMADA + RISOTTO NEGRO + ZANAHORIAS ORGÁNICAS

> PASTA RELLENA + CABUTIA + AZAFRAN & CURRY

INCLUYE 1 COPA A ELECCIÓN DEL SOMMELLIER



