

I Jornada de *Carne de Vacuno*

Del 25 al 28 de Mayo

Menú Degustación

Aperitivo

Sobrasada de vaca rubia gallega

Entrante centro de mesa

Carpaccio de lomo alto de vaca madurada
con chimichurri murciano

Steak tartar de solomillo de vaca, emulsión de yema de
corral con manteca de chuleta y pan cristalino

Platos individuales

Nuestra versión de los callos de ternera Claumi

Estofado de vaca con blanco de jumilla sobre lecho de patata

Chuletón de vaca Claumi 110 días de maduración

Postre

Mango con sorbete de cítricos

Bodega

Selección de sumiller

65€

por persona

Info y reservas:

610 999 999

