

# II JORNADA CARNE DE VACUNO

De lunes 13 a viernes 17  
de mayo

---

## Menú degustación

### Aperitivo

Sobrasada de chuletón

### Platos individuales

Carpaccio de picaña con maduración de 42 días

Hierbas aromáticas y vegetales cítricos

Tartar de solomillo de vaca premium ejecutado en sala

Tuétano a la brasa con carabinero

Delicia de garbanzos estofados con falsos callos

Nido de albóndigas de presa madurada de vaca selec

Delicia de chamón de vaca gallega asado a baja temperatura  
acompañado de patata brava

### Postre

Chutney de mango con cremoso de queso

### Maridaje con Bodegas Matarromera

Melior Roble. DO Ribera del Duero

Matarromera Crianza. DO Ribera del Duero

CM Prestigio. DO Ca Rioja

**Precio: 65€ (IVA incl.)**

**Información y reservas: 610 999 999**

