



SOMMOS

BODEGA

## MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DEL CHEF

### ENTRANTE FRÍO

Tartar de trucha Pirinea con hummus y encurtidos

### ENTRANTE CALIENTE

Risotto de queso Los Meleses con champiñones

al Oporto y torreznos fritos



### PESCADO

Merluza de pincho con cremoso de patata y ajada gallega



o

Rodaballo a la parrilla con Boletus Edulis y gambas (Suplemento 4€)

### CARNE

Onglet de ternera con salsa de vino tinto Varietales SOMMOS

o

Entrecot de Ternera del Pirineo con salsa de pimienta verde (Suplemento 6€)

### POSTRES

Panna Cotta de trufa Melanosporum con mermelada de Boletus

Helado de vainilla Bourbon con chocolate caliente (Supl. 4€)

Sorbete de mandarina o mojito (Supl. 4€)

Tarta Sacher con helado (Supl. 4€)



---

Vino SOMMOS Varietales Blanco o Tinto (2 copas/persona)

Vino SOMMOS Colección Merlot (Supl. 3€) \*Oro concurso mundial de Bruselas

Agua, pan y café incluido

**30 euros/persona (iva incluido)**