

Romero

· NUESTRA COCINA FRESCA, LIBRE DE ETIQUETAS ·



AL CENTRO

(Una ración por cada cuatro personas)

Salmorejo, “lomito ibérico de bellota” y helado de tomate.

Croquetas de jamón ibérico de bellota.

Guacamole, sopa de maíz dulce y jalapeños.

Puntalette con boletus y confit de pato desmigado.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

·Lomo de Bacalao frito, espinacas “esparragás”
y caldo de puchero.

·Carrillada de ternera con glaseado de
cerveza negra y cacao.

POSTRES AL CENTRO

“Cake” de chocolate con helado de vainilla de Madagascar.

Torrija de Coco, Mango y sopa dulce de curry rojo.

Concordancia de vinos.

Agua, refrescos, cerveza, café.

*(Bebidas incluidas desde que se sirve el primer plato,
hasta que se sirve el postre)*

PRECIO: 45 € por persona IVA INC.