

MENÚ 2 PRIMAVERA 2015:

TRILOGIA DE APERITIVOS:

ANCHOA, TOMATE, QUESO PASIEGO
CHIPIRÓN, SÉSAMO, CHIPOTLE
COCOCHA DE BACALAO, ALCACHOFA, IBÉRICO

PESCADO:

BACALAO, ESTRAGÓN, AJO NEGRO

CARNE:

CARRILLERA, RAVIOLI, BOLETUS

POSTRE:

ARROZ CON LECHE, TOFFE, JENGIBRE

VINOS:

PROSSECO SPUMANTE MILLESIMATO
XION ALBARIÑO SOBRE LÍAS
AROA JAUNA NAVARRO DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
PRECIO POR PERSONA 45€ IVA INCLUIDO

.....

EL PLATO ES EL MEDIO A TRAVÉS DEL CUAL LOS COCINEROS ENVIAMOS UN MENSAJE A NUESTROS COMENSALES, EN EVENIA GASTRO ESE MENSAJE ES EL DE "GRACIAS" POR CONFIAR EN NOSOTROS Y COMPARTIR UN MOMENTO ESPECIAL. EN NUESTRO MENÚ Nº2 Y PRIMERO DE PRIMAVERA HEMOS SELECCIONADO UNOS INGREDIENTES EXTRAORDINARIOS, ES POR ESO QUE EL NOMBRE DE LOS PLATOS ALUDE A SUS INGREDIENTES PRINCIPALES Y NADA MÁS, ES UNA MUESTRA DE REPETO AL PRODUCTO, QUE DEJA UN ESPACIO PARA LA SORPRESA AL VER LLEGAR CADA PLATO A LA MESA.
DE NUEVO GRACIAS Y BUEN PROVECHO