

labodegaladori *noches de bodega*

Sábado 30 abril 21:30h

MENÚ SELECCIÓN

(elegir 3 entrantes por reserva)

Pizarra de embutidos ibéricos
Champiñones de la abuela al vino blanco
Tosta mar y tierra
Pimientos caramelizados con crema de queso
Mini-Croquetas caseras con alioli
Bacalao desmigado en aceite con ajos fritos
Pimientos del piquillo al ajillo con aceite virgen extra

Ensalada de temporada
Cordero, Cochinillo, Lubina o Merluza al horno de leña

Milhojas con chocolate *o Esencia de tempranillo*

Pan y agua

***32,90€**

Información y Reservas:
www.labodegaladori.com
Pedro 600 62 68 30

**Incluye visita
al calado con aperitivo*