



## Degustación

Pan con tomate, olivas y all i oli

Butifarrón flambeado con orujo

Rollitos de calabacín, "bacon" y gambas



Fondues de quesos con entrecote trinchado, variedad de pan, manzana, zanahoria, apio, uva...

## Postre

Sorbete de mango / Tarta de queso con dulce de mango

Montelciego -Rioja- / Nox -Pinord-  
Agua - Refrescos - Cerveza



Precio por persona: 38€ (IVA incl).



## Degustación

Pan con tomate, olivas y all i oli

Carpaccio de solomillo de ternera

Butifarrón flambeado con orujo

Tostas de foie con dulce de mango

Rollitos de calabacín, "bacon" y gambas

Ensalada con crujiente de pollo y gambas

Picaña Black Angus

## Postre

Sorbete de mango / Tarta de queso con dulce de mango

Viñedos de Altura - Ribera del Duero / Bardos - Verdejo -

Agua - Refrescos - Cerveza



Precio por pers. 42€ (IVA incl).



Es Mussol  
restaurant



Menú III  
(Mínimo 4 pers.)

## Entrantes

Pan con tomate, olivas y all i oli  
Tostas con foie y dulce de mango  
Butifarrón flambeado con orujo  
Rollitos de calabacín, “bacon” y gambas

## Principal a elegir:

Pasta fresca rellena de setas, con mango, rucola, nueces,  
parmesano y aceite de trufa

o

Lomo de bacalao con crema de miel, ajos tiernos y gamgas

o

Entrecotte con sobrasada caramelizada

## Postre

Helado de higos con chocolate templado/ Tarta de queso

Viñedos de Altura -Ribera del Duero-/ Bardos -Verdejo-  
Agua - Refrescos - Cerveza



Precio por pers. 46€ (IVA incl.)