Es Mussol Restaurant

Menú Esencia

Nuestra propuesta de degustación para compartir

Pan con tomate, olivas y all i oli

Butifarrón flambeado con orujo

Rollitos de calabacín, "bacon" y gambas

Provolone horneado con nuestra sobrasada caramelizada

Croquetas de carabinero

Champiñones rellenos con "bacon" y sobrasada, gratinados con queso

Ensalada de crujiente de pollo y gambas

Picaña de Black Angus , trinchada y presentada en finas láminas

Un dulce final

Sorbete de mango/ Tarta de queso

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

Precio por persona: 42€ (IVA incl).

Es Mussol Restaurant

Menú Clásicos

Los imprescindibles

Para empezar y compartir

Pan con tomate, olivas y all i oli

Butifarrón flambeado con orujo

Tostas de foie con dulce de mango

Girgolas con queso de cabra y hummus de berenjenas

Plato principal a elegir

Tortelloni al fungui con mango, ruccola, parmesamo, nueces y aceite de trufa

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

Estrecot de ternera con nuestra emblemática salsa de sobrasada caramelizada

Un dulce final

Helado de higos con chocolate caliente / Tarta de queso

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

Agua - Refrescos - Cerveza

Precio por pers. 48€ (IVA incl).

Es Mussol Restaurant

Menú Fondue

Para empezar y compartir

Pan con tomate, olivas y all i oli

Butifarrón flambeado con orujo

Rollitos de calabacín, "bacon" y gambas

Croquetas de carabinero

El momento forndue

Fondue de quesos Gruyere, Emmental, Mozzarella y Edam, acompañada de una selección de panes, apio, uvas, manzana, zanahoria y rabanitos, junto a nuestro exquisito entrecot de ternera trinchado

Un dulce final

Crema de chocolate blanco con frutos rojos y brocheta de fresas frescas

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

Precio por pers. 48€ (IVA incl.)