

Miguel de Cervantes

Hotel Restaurante

- APERITIVO -

Kir Royal

- ENTRADAS AL CENTRO -

Jamón 100% bellota, lomo Joselito y queso Comte 24 meses
100% acorn ham, Joselito acorn loin and Comte cheese

Ensalada templada de escarola, foie micuit, pato y granada
Chicory salad, micuit foie, duck and pomegranate

- CUCHARA -

Crema de colmenillas y trufa negra
Morel mushroom cream and black truffle

- MARISCO -

Langosta nacional
Mediterranean lobster

- PLATO PRINCIPAL -

Jarrete de ternera con puré de patata trufado
Knuckle of White veal with truffled creamed potatoes

- POSTRE -

Las texturas del chocolate y uvas de la suerte
Chocolate textures and lucky grapes

- BODEGA -

Champagne-Marteaux grand cru
D.O. Rias Baixas-Burgans '16
D.O. Ribera Duero-Lagar de Isilla Cr. '13

145 €

Servido con pan, agua y bodega. IVA incluido.
Incluye 1 bebida/cotillón en Lia restaurant (Restaurante privado)



www.hcervantes.es