



Noviembre

## Menú Degustación

### PARA EMPEZAR

Aperitivo indiano.

### ABRIENDO BOCA

Ajo verde de aguacate con tallarines de calamar marinado y picada Thai.

Croquetas caseras de jamón y de calamar en tinta.

Pastel de puerros y gambas, gratinado al cava.

### EL NUEVO INDIANO

Lomo de rapito negro al horno sobre tártara de piparras y cremoso ligero de ajo negro.

Carrillera braseada sobre puré de boniato y yuca frita.

### PARA LO QUE SIEMPRE HAY HUECO

Milhojas de queso y chocolate blanco con helado de frambuesa.

o

Torrija de pan de brioche al horno con salsa de vainilla y helado de cítricos.

### BODEGA

Vino tinto D.O Rioja Crianza Viña Paceta

Vino blanco D.O Rueda Valdubón

Agua KMZero

Café o infusión