

LAUS



RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN

Platos individuales

Tartar de atún rojo y pan soufflé

Canelón de berenjena, rape, carabineros y cigalas

Milhojas de foie, membrillo, queso, manzana caramelizada y rosas

Pulpo a la gallega, cremoso de patata de Chía y huevo eco

Solomillo ibérico, pimiento de cristal, tubérculos y salsa 5 pimientos

Crepe de choco 70%, toffee y helado de nata fresca

Chocolate – chocolate – chocolate



BODEGA

LAUS Chardonnay. *Chardonnay*

LAUS Rosado. *Garnacha Tinta y Syrah*

LAUS Reserva. *Cabernet Sauvignon*

Agua mineral

Café o infusiones

47€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO



Reservas previa cita y bajo disponibilidad.

Grupo mínimo: 7 personas entre semana y 15 personas el fin de semana.