



MENÚ CERVANTES

AJO BLANCO CON GAMBA BLANCA Y MELÓN

DUELOS Y QUEBRANTOS DEL SIGLO XXI
Huevos a baja temperatura, chistorra de Arbizu,
láminas de papada y fondo de carne

BUÑUELOS DE BACALAO VERSIÓN TIZNAO
con cama de pisto y emulsión de piquillos

CALLOS A LA MADRILEÑA
"Revoltillos hechos de las tripas, con algo de los
callos del vientre"
melosos, con pata y morro

TORRIJA BRIOCHE
mojada en vino con crema inglesa y miel de caña

Una bebida incluida

35€

IVA INCLUIDO