



Menú Tamborrada 2015

Aperitivo

Jamón ibérico con picos.

Entrantes

Escarola con roquefort y nueces a la vinagreta de miel.

Gulas a la donostiarra.

Cebiche de atún rojo con aguacate.

Principal

Chuleta de vaca a la parrilla.

Postre

Postres.

Bodega

Triton tempranillo 100%.

Precio por persona: 50€+una copa.

**Al finalizar la cena nuestros directores dirigirán los
tambores de Eth Triton.**