

1ª Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE TENAZ

APERITIVO

“Mesclaico Eldense”

ENTRANTES A COMPARTIR:

Tosta “Castelar” con moje y bacalao confitado
“Quesico” fundido con tomates secos y aceite de albahaca
Huevos para romper con jamón ibérico y pimientos de padrón

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Arroz con “alcachoficas” y calamares
Solomillo ibérico con parmentier trufado y salsa de ceps.
Tataki de atún con wakame y teriyaki

POSTRE

Torrija caramelizada con helado de turrón.
Incluye pan y café o infusión

2 bebidas por persona:

Vino tinto roble y verdejo de la casa, cerveza, refresco o agua mineral.

PRECIO

29,90€

(incluido IVA).



Menús a partir de 2 personas y para mesa completa. Mínimo 1 menú por persona.
Arroz mínimo para dos personas. Por + 4,50€ bebida ilimitada durante la comida o cena hasta el servicio del postre.