



1992 **25** 2017
Aniversario

Menú Fuster

45,00 € por comensal (mínimo 2 personas)

Para picar

Corazones de alcachofa con virutas de jamón y foie (en temporada)

Platillo de morcilla de burgos y chistorra de navarra

Queso viejo manchego en aceite

Caracoles bover a la llauna

Segundo a elegir

Chuletón de novillo madurado por la casa 25 días de maduración

Paletilla de lechazo con bowl de ensalada verde

Ración de cochinillo de Segovia con bowl de ensalada verde

Chuletón premium vacuno mayor 35/65 días de maduración Suplemento 20,00 por comensal€

Chuletón selección vacuno mayor 25/35 días de maduración Suplemento 10,00 por comensal€

Postre

Postre recomendado de la casa

Bodega

Vino tinto Rioja

Vino tinto Ribera del Duero

Sugerencia del encargado



NOTA

Cafés, licores y refrescos no quedan incluidos en el menú. La bebida incluye una botella por cada 4 comensales. .
La variación de Vinos o Cavas a otros de mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio de este menú.