

XII JORNADAS DE BUEY



Casa Garras

Consomé de buey al armañac
Croqueta de guiso de buey
Cecina casera de buey
Steak tartar de buey, tuétano asado y patata crujiente
Huevo benedict, buey asado, crema de queso, pan casero y holandesa

Carpaccio de buey sobre mojo de almendra y champiñón,
emulsión de mostaza, foie gras y piñones

Cadera a la carbonara: salsa de yema,
ñoquis de patata y ñoquis de Idiazabal

Lengua de buey, escabeche emulsionado con mantequilla
y zanahoria asada

Zancarrón de buey frito, puré de coliflor y salsa bordalesa

Txuleta a la parrilla

Sorbete de arándanos y kombucha

Panacota, dulce de leche, crujiente de maíz,
nueces garrapiñadas y helado de queso

130 € por persona

(IVA del 10% incluido)

Servicios de agua, pan y 1/2 botella de vino por persona incluidos

A partir del 1 de octubre,
con reserva previa y para un mínimo de 2 personas





XII JORNADAS DE BUEY

Selección de vinos

Fudre (DO Ribera Sacra)

Vía Terra (DO Terra Alta)

Casa Agrícola (DO Alicante)

Rayos Uva (DO Rioja)

Izadi Crianza (DO Rioja)

Resalso (DO Ribera del Duero)

Semele (DO Ribera del Duero)

Savia (Castilla y León)

Servicio de ½ botella de vino por persona
incluido en el menú

Casa Garras

Producto. Fuego. Territorio.