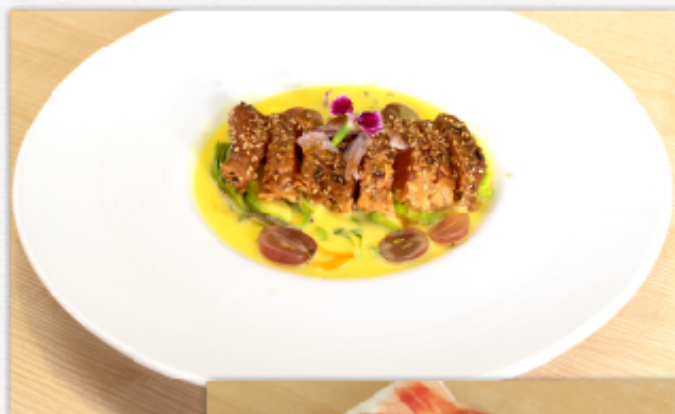


Los menús se servirán a mesa completa.
Mínimo 2 personas.
Consulte la carta de alérgenos



 **Motivos**
TABERNA

Tfno. Reservas: 967 24 37 15

Motivos “para compartir”

Tapa de bienvenida
Entrantes (al centro)

- Jamón de cebo con queso curado de manteca.
- Gamba Roja o Tataki de salmón Thai
- Salteado de boletus con cremoso de foie, crujiente de jamón, huevos camperos a baja temperatura, polvo de jamón y pané
- Ensalada templada ventresca y gambón

Para terminar
(a escoger uno al centro)

- Entrecot de Black Angus D.O. “Las Piedras” (+8€/persona)
- Secreto a la parrilla
- Bacalao gratinado con ali oli

Postre casero al centro

Pan + café + bebida (agua, cerveza, refrescos)

48€
por persona

Opción Maridaje: +15€ por persona