

Motivos

“para disfrutar”

Tapa de bienvenida

Entrantes (al centro)

- Jamón de cebo con queso curado de manteca
 - Gamba Roja o Tataki de salmón Thai
 - Calixto (uno por persona)
- Cremoso de foie, huevo campero a baja temperatura,
espuma trufada y crujiente de jamón

Para terminar

(a escoger uno por persona)

- Entrecot de Black Angus
D.O. “Las Piedras” (+8€)
- Secreto a la parrilla
- Atún rojo a la plancha
- Atún rojo a la plancha con salsa de chocolate (+2€)
- Lomos de Lubina a baja temperatura

Postre casero al centro

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

48€
por persona

Opción Maridaje: +15€ por persona

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



 **Motivos**
TABERNA

Tfno. Reservas: 967 24 37 15