SAUCCO
restaurante

ENTRANTES
(a compartir por cada 3 personas)

Ensalada de ventresca extra con tomate rosa de Barbastro, aceite de arbequina, pesto genovés y puré de empeltre.

Plato de jamón ibérico 100% de Jabugo acompañado de pan y tomate triturado con su aceite.

Huevos rotos con gamba roja y su coral

PESCADO O CARNE
(a elegir)

Merluza de pintxo con salsa americana acompañado de trigueros a la brasa y mahonesa de jalapeños
O
Chuleta de vaca premium con 5 semanas de maduración acompañada con patatas fritas naturales y pimientos de piquillos confitados.

(Las piezas de chuleta son piezas para compartir, 500gr por persona)

POSTRE

Tarta de queso cremosa Saucco con culis casero de frutos del bosque y pistacho

BODEGA INCLUIDA

Vino blanco: Aldeya chardonnay Pago Ayles
Vino tinto: Aldeya varietales Pago Ayles

57,50€ por persona

Este menú solo se servirá bajo reserva previa, por lo que si fuese de su interés deberán comunicarlo con antelación junto con el numero de comensales que optan por la opción de pescado y cuantos por la carne, para asegurarnos la disponibilidad de productos y así, también, favorecer la fluidez durante el servicio.
Mínimo 6 asistentes