



Chapoo

COCINA TRADICIONAL

Carnes & Pescados

CADA MES UN MENÚ DIFERENTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA



MENÚ

DEGUSTACIÓN

ENTRANTE FRÍO

Tartar de aguacate y arenque.

ENTRANTE CALIENTE

Crema de bogavante.

PESCADO

Corvina a la parrilla marinada con salsa ponzu y parrillada de verduras.

CORTANTE DE SABOR

Sorbete de mango.

CARNE

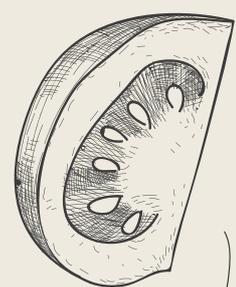
Medallón de solomillo de ternera con patatas baby asadas y reducción de Pedro Ximénez.

POSTRE

Lingote de tarta de queso con tierra de galletas y frambuesa acompañada con esterificación de frutos rojos.

Incluye pan y bebida.

PRECIO: 70€ / PAX



Que lo disfrute en la mejor compañía.