



Parque Natural Oromana

MENU II

APERITIVOS*

CHACINA IBERICA VARIADA

COGOLLOS DE TUDELA CON VINAGRETA DE TOMATE Y SALMON AHUMADO

TERRINA DE FOIE CASERA

FRITO OROMANA

* * * *

PLATO PRINCIPAL

CARRILLADA IBERICA BRASEADA AL AROMA DE TOMILLO

O

LOMOS DE DORADA RELLENOS DE PANTUMACA

POSTRE CASERO

TARTA OROMANA

BODEGA

(Incluida hasta los Postres)

RIOJA PATERNINA, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

* Una ración para cada cuatro personas.

* Se utiliza para aderezar las ensaladas aceite de oliva virgen de 1ª presión manzanillo

NOTA: La elección de los platos debe hacerse con una semana de antelación.