treintaitrés
Restaurant est. 1952

MENÚ REYES 2025

Pulpo prensado con salsa de salsifí al pimentón

Gamba roja a la plancha (3 piezas)

Patata asada con trufa, hongos, foie gras, panko y yema de huevo en salsa perigurdine

SEGUNDOS A ELEGIR

Rape con salsa de cava trabada con salsa de carabineros periquitos y espaguetis de calabacín

Tataki de atún yellowfin con mahonesa de soja

Rodaballo asado al pi-pil

Bacalao club ranero con patatas panaderas

Kokotxa de merluza al pil-pil con guiso de pata de ternera, manitas y morros de cerdo

Solomillo de vaca con salsa de ajo tostado

Cordero asado, deshuesado y laminado sobre fondo de crema de patata fina

Cilindro de manitas de cerdo con manzana asada y salsa perigurdine con foie

Albóndigas de Toro (Certificado de Lidia) con salsa de vino tinto

Pluma ibérica 100% con crema de piquillos y patatas asadas

POSTRE

Tirsamisú

BODEGA

Vino blanco (Origen 1952 albariño) o vino tinto (Logos II) (1/2 Bot. Por persona)

Agua (1/2 Bot. Por persona)

Café

72.00€ 10% iva incluido

Para la **FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA** se solicitará un previo depósito de 30€/Cubierto contratado.

Se podrá cancelar o modificar la reserva sin coste alguno hasta 72 horas antes de que sea efectiva. Si cancelan transcurrido ese límite de 72 horas o se presentan menos personas de las contratadas, no se devolverá el pago a cuenta realizado.

Este menú es para mesa completa, individualizado y por persona. No se comparte menú para dos personas.

Esta casa dispone para los clientes que lo soliciten un menú de alérgeno.