

MENÚ DEGUSTACIÓN

GUSTATIO

Albóndigas marinas de Apicio
De calamar con gambas y camarones



Moretum de Virgilio
Majado de queso con hierbas frescas



Mejillones a la Apiciana
Al vapor con puerro y ajedrea



Guisantes Indios de Apicio
Con sepia, vino, garum y especias



PRIMA MENSA

Ternera de mar con salsa de membrillo
De Apicio, con ruda, menta, vino de pasas y
garum, acompañado de ensalada al aceite de
Liburnia



Solomillo con ciruelas de damasco de Apicio
Con pimienta, comino y guarnición de
Apotermo (sémola cocinada con frutos secos)



SECUNDA MENSA

Postres según Temporada

Acompañado de 1/2 litro de vino aromatizado, mosto
o agua y pan. (No incluye refrescos ni bebidas
bárbaras)



40 € todo incluido

VINOS

♠ Protos Roble (Ribera del Duero)	€ 20
-----------------------------------	---------

Vinos de Extremadura

Tintos

♠ Señorío de Oran Buche crianza	16
♠ Pradomayo (ecológico)	14
♠ Viña Jateal	9

Blancos

♠ Almonazar Semidulce	14
♠ Pradomayo Eva (ecológico)	14
♠ Cava Vía de la Plata	16

Otros vinos

♠ Jarra de mulsum romano especiado	7
♠ Copa de mulsum romano especiado	3
♠ Copa de vino Pradomayo	3
♠ Copa de vino Viña Jateal	2,5

BEBIDAS BÁRBARAS

Cerveza

♠ Tercio Estrella Galicia (con y sin alcohol y radler)	3
♠ Hidromiel	3,5
♠ Jarra de cerveza	5

BEBIDAS MÁS BÁRBARAS AÚN

♠ Mojito y combinados	8
♠ Refrescos	3
♠ Café e infusiones	1,8
♠ Botellín de agua con gas	1,8
♠ Botellín de agua	1
♠ Botella de agua 1'5 litros	2