



## MENÚ CARNES A LA PIEDRA

*Situado en el corazón del pueblo de Requena, este restaurante le ofrece una verdadera experiencia culinaria con este menú inspirado en la cocina uruguaya. El concepto es elegir la forma ideal de cocinar la carne asándola sobre una piedra. Las piedras tienen un tiempo estimado de mantenimiento del calor de unos 30 minutos. El trinchado se realiza con la piedra sobre la mesa.*

### *Servicio de bienvenida*

#### *Para empezar*

**Empanada**

sabor a elegir entre: calamar, jamón serrano y queso, caprese, carne picante o pollo

**Chorizo Criollo**

**Queso Provolone**

#### *Plato principal*

**Carne a la piedra**

a elegir entre ternera Uruguay, secreto ibérico o muslo de pollo deshuesado

*150 gr aprox. por persona*

**Con ensalada or guarnición**

#### *Postre*

**Agua, una copa de vino por persona y café incluidos**