

# SOOK

Antes de empezar a comer les presentamos nuestra selección de cervezas que le servirán a modo de aperitivo o como preámbulo de una estupenda velada...

*Kronenbourg (caña) 1,90€*

*Grimbergen (tostada) 2,50€*

*Guinness Negra 2,80€*

*Mahou Mixta 1,90€*

*San Miguel (sin glúten) 2,00€*

*Buckler sin alcohol 2,00€*

La naturaleza es sabia, sólo hay que saber escucharla.  
El mercado es quien dicta y me sugiere una cesta de la compra  
en la que recrearme.  
¡Bienvenidos a casa!

¡Elija lo que quiera, confeccionando su menú a placer, con las combinaciones entre entrantes, segundos y postres que más le apetezca por 19€ (bebida e iva. incluidos) y DISFRUTE!

## *Entrantes*

*Ensalada de naranja con salmón ahumado*

*Tartar de tomate, pepino y langostinos*

*Ajoblanco con huevo escalfado*

*y panceta frita*

*Parrillada de verduras naturales*

*sasteadas al ajillo*

*Alubias blancas guisadas con almejas de la bahía*

*Risotto de espinacas y setas*

## *Segundos*

*Salmón a la parrilla con crema de calabaza*

*Lomo de bacalao asado con*

*aceitunas negras*

*Tranchar de rodaballo con cuscús de verdura*

*Lasaña de berenjenas con codillo de cerdo*

*Secreto ibérico sasteado*

*con brócoli y soja*

*Solomillo de vaca con hummus de lombarda*

Precio por persona 19€

(IVA y bebida incl.)

*Fruta fresca, nata, chocolate, azúcar y helados caseros*

*..... nuestro momento más dulce*

*Arroz con leche a la canela con su helado*

*Flan de queso con coulis de frutos rojos*

*Profiteroles de nata y chocolate*

*Mousse de nocilla*

*Braço de gitano de moka*

*Crema de limón*

# SOOK MEAT

MENU COMPLETO POR PERSONA

*Minipizza*

*Risotto de espinacas y setas*

*Solomillo de vaca con hummus de lombarda*

*Profiteroles de nata y chocolate*

*Agua, vino, café y pan*

**22,00€** IVA Inc.

# SOOK FISH

MENU COMPLETO POR PERSONA

*Torpedo de gamba al coco*

*Alubias blancas guisadas con almejas de la bahía*

*Troncha de rodaballo con cuscús de verdura*

*Arroz con leche a la canela con su helado*

*Agua, vino, café y pan*

**22,00€** IVA Inc.

“La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio”