

### Entrantes

- ❖ *Gazpacho andaluz con su picada y picatostes.*
- ❖ *Lasaña de carrilleras gratinada con salsa de vino tinto.*
- ❖ *Marmitako de atún con aceite de pimentón.*
- ❖ *Ensalada de lentejas con pescados en escabeche.*
- ❖ *Rollito vietnamita con arroz y gambas y germinados de acelga.*

### Principales

- ❖ *Bacalao confitado, caldo corto de calamar y puntillas fritas.*
- ❖ *Dorada a la bilbaína, patata panadera y carpaccio de pulpo.*
- ❖ *Tiradito de corvina con cebolla encurtida y helado de mango.*
- ❖ *Solomillo de ternera con cremoso de camembert y chips patata violeta.*
- ❖ *Costillas de cerdo a baja temperatura con mojo verde.*
- ❖ *Brocheta de pollo macerada con salsa agripicante y chutney de piña.*

### Postres

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*
- ❖ *Coulant de chocolate con praliné de nueces.*
- ❖ *Cremita de limón, confituras de fresas y merengue.*
- ❖ *Compota de manzana con natillas y tierra de galleta.*

**Menú Ejecutivo Viernes Cena: Entrante + Principal + Postre + Café + Chupito (Agua y Vino Crianza Rioja incluido): 25€**

**Pack Cava (2 Copas).....2.50€ (Suplemento)**

### *\*MENÚ DIETÉTICO*

*\* Valido de lunes a viernes*

*\*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.*