

Entrantes

- ❖ *Tosta con mousse de queso y hierbas con salmón y boniato frito.*
- ❖ *Bouquet de lechuguitas con queso de cabra caramelizado, calamar a la plancha y vinagreta de Módena.*
- ❖ *Crema de calabaza con hebras de pato encebollado.*
- ❖ *Risotto de espinacas y gambas con crujiente de queso Idiazábal.*
- ❖ *Espaguetis al pesto con virutas de jamón.*

Principales

- ❖ *Taco de bacalao a baja temperatura, humus de garbanzos y salsa de jengibre.*
- ❖ *Lomitos de dorada sobre cuscús de verduras y suavidad de soja.*
- ❖ *Tiras de entrecot salteado con tallarines chinos y verduritas.*
- ❖ *Atún rojo acompañado de pastel de verduras y salsita de moras.*
- ❖ *Lardones de presa escabechada con arroz verde.*
- ❖ *Crepe de pollo con leche de coco y mostaza verde.*

Postres

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*
- ❖ *Tarta de manzana con salsa de kiwi.*
- ❖ *Crema catalana con bolitas de merengue y salsa de chocolate.*
- ❖ *Quesada con helado de frambuesa y sopa de orujo.*

Menú Ejecutivo: Entrante + Príncipe + Postre o Café (Agua Y Vino Joven 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.*