

Entrantes

- ❖ *Crema de calabacín con queso de Burgos y tomate italiano.*
- ❖ *Arroz meloso de espinacas y gambas con alioli de oliva negra.*
- ❖ *Tosta de pan payes sobre Bloody Mary, setas salteadas y huevo a baja temperatura.*
- ❖ *Espaguetis con pollo al curry y picada de frutos secos.*
- ❖ *Bouquet de lechuguitas, pimiento morrón asado, granada y aliño de anchoas.*

Principales

- ❖ *Lubina a la plancha, panadera y salsa de coliflor con chips de yuca.*
- ❖ *Piquillos rellenos de bacalao ajoarriero y mantequilla de calamar.*
- ❖ *Tataki de atún rojo sobre ajoblanco malagueño, bolas de frambuesa y mayonesa de wasabi.*
- ❖ *Secreto ibérico macerado, salsa romescu y puerro en tempura.*
- ❖ *Confit de pato, ligereza de naranja a la miel y tallarines chinos.*
- ❖ *Entrecote de ternera, patatas argentinas y mojos canarios.*

Postres

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*
- ❖ *Sopa de sandía con Brownie de chocolate.*
- ❖ *Quesada casera con mermelada de frutos rojos.*
- ❖ *Flan de café y coulis de kiwi.*

Menú Ejecutivo: Entrante + Príncipe + Postre o Café (Agua Y Vino Joven incluido): 20€

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.*