

Entrantes

- ❖ *Enredo de lechuguitas sobre patatas confitadas con brocheta de frutas caramelizadas y vinagreta de yogurt con menta.*
- ❖ *Raviolis de carne con salsa de soja y queso con cebolla caramelo.*
- ❖ *Moussaka de berenjena y mahonesa de hinojo gratinada.*
- ❖ *Risotto de setas con polvo de cecina.*
- ❖ *Ajo blanco con tartar de atún y sandía.*

Principales

- ❖ *Trancha de merluza a la plancha, infusión de mantequilla y tinta de calamar, chips de yuca y rabanitos.*
- ❖ *Lubina a la parrilla, salteado de trigueros y calabacín con jamón y suavidad de coliflor.*
- ❖ *Salmón con tallarines chinos y salsa tártara.*
- ❖ *Guiso de rabo de ternera con espuma de calabaza.*
- ❖ *Dados de pavo en tempura con una ensalada de verduras agrídulces y leche de curry cojo.*
- ❖ *Solomillo de cerdo albardado en bacón, ligereza de mostaza y parmentier.*

Postres

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*
- ❖ *Flan de café con sopa de chocolate blanco y brandy.*
- ❖ *Brownie con crema de moras y helado de frambuesa.*
- ❖ *Tierra de galleta, papaya y membrillo, quenelle de manzanas y nueces.*

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.*