

Entrantes

- ❖ *Ensalada de salmón ahumado con nueces, manzana verde, toques de roquefort y vinagreta de miel y mostaza.*     
- ❖ *Tortellini de ternera en salsa cremosa de pimiento amarillo y virutas de jamón.*   
- ❖ *Arroz caldoso de mejillones y gambas con espuma de azafrán.*   
- ❖ *Pastel de pescado a la donostiarra con muselina de espárragos blancos, langostino cocido y pan polar.*       
- ❖ *Crema fina de zanahoria al jengibre y raviolis fritos de lombarda.*   

Principales

- ❖ *Sashimi de salmón con guacamole, shitakes escabechados, cebolla encurtida, y brotes verdes.*    
- ❖ *Dorada a la plancha sobre patata panadera, salsa de ajo asado, y salteado de calabacín con cecina.*  
- ❖ *Taco de bacalao con pimientos confitados, mantequilla de calamar y puerro frito.*    
- ❖ *Rulo de pato crujiente sobre guiso de setas y salsa de curry.*  
- ❖ *Albóndigas de cerdo, con salsa de manzana y mostaza, acompañadas de chips.*   
- ❖ *Churrasco de ternera con chimichurri de comino y graten de patata.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.* 
- ❖ *Flan de queso sin huevo, galleta rota y helado de frambuesa.*   
- ❖ *Estrudel de piña caramelizada, con pasas y nueces, salsa de toffe y frutos rojos.*    
- ❖ *Bizcocho borracho de zanahoria con crema de natillas y helado de pimienta rosa.*    

**Entrante + Principal + Postre + Café + Chupito Licor
(Agua Y Vino Lar de Paula Crianza incluido): 25€**

Pack Cava (2 Copas).....3.00€ (Suplemento)

***MENÚ DIETÉTICO**

* Valido viernes noche

*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.



Pescados blancos y rojos



Moluscos, caracoles



Apio



Altramuces



Huevos



Lacteos



Cereales con gluten o trigo



Crustáceos, mariscos



Cacahuetes



Mostaza



Frutos secos



Semillas de sésamo



Sulfitos



Soja