

### Entrantes

- ❖ *Salmorejo de frutos rojos, minitosta de brandada con sardina ahumada y brotes.*  
 
- ❖ *Orechiette con crema de pimientos asados, cherrys dulces y toques de albahaca.*  
   
- ❖ *Ensaladilla rusa estilo Silken de tirabeques y atún rojo escabechado.*    
- ❖ *Arroz negro de chipirones, ali-oli de cebollino y cristales de yuca.*     
- ❖ *Hummus de boletus, tempura de brócoli, grisinis y miel de caña.*  

### Principales

- ❖ *Lomitos de dorada, taboulé de verduritas y salsa de coliflor al comino.*   
- ❖ *Taco de salmón a la plancha, guacamole, pico de gallo y fideos crujientes.*  
- ❖ *Bacalao a baja temperatura, parmentier de patata, salsa de ajo negro y rocas de pimentón.*     
- ❖ *Solomillo de vaca, risotto de trigo tierno y maíz con emulsión de mostaza.*   
- ❖ *Wok de pavo estilo thay con fresas deshidratadas.*   
- ❖ *Raviolis de guiso de cerdo a la mexicana, chucrut de lombarda y salsa ranchera.*  
      

### Postres

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.* 
- ❖ *Brownie templado, crema de haba Tonka y bola de helado.*     
- ❖ *Mousse de queso, compota de manzana y galleta rota.*   
- ❖ *Tartaleta de lemon curd, merengue quemado y piña liofilizada.*   

## **Menú Ejecutivo: Entrante + Principal + Postre o Café (Agua y Vino Lar de Paula 6 meses en barrica): 21€**

Pack Cava (2 Copas).....3.00€ (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.

