

### 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 Sílken de tirabeques y atún rojo escabechado.*
- ❖ *Arroz negro de chipirones, ali-oli de cebollino y cristales de Yuca.*
- ❖ *Hummus de boletus, tempura de brócoli, grísinis 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.*
- ❖ *Sorbet 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 sirofilizada.*

**Entrante + Príncipal + Postre + Café + Chupito Lícor  
(Agua y Vino Ederra 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