













































Entrantes

- ❖ *Poke bowl de atún marinado con mango y mahonesa de siracha.*   
- ❖ *Crema de cebolla asada con croquetas de manitas y crujiente de morcilla.*  
- ❖ *Fideuá de rabo de ternera con ali-oli.*   
- ❖ *Ensalada de codorniz con patata confitada y mermelada de tomate.*   
- ❖ *Tosta de salmón ahumado, guacamole, manzana verde y ajo blanco.*    

Principales

- ❖ *Lubina sobre ensalada mediterránea y salsa de ajo asado.*  
- ❖ *Bacalao a baja temperatura sobre guiso de garbanzos de Pedrosillo con langostinos.*   
- ❖ *Mejillones de roca en salsa bullabesa y espuma de coco.*   
- ❖ *Cerdo empanado estilo japonés con salsa tonkatsu y ensalada de col.*    
- ❖ *Pollo villaroy con salsa de calabaza especiada.*   
- ❖ *Entrecot con salsa española, setas y sus encurtidos.*  

Postres

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*  
- ❖ *Bizcocho de yogur sobre natillas, helado de vainilla y teja de naranja.*   
- ❖ *Postre de la abuela con helado de caramelo.*   
- ❖ *Tarta sacher con sopa de chocolate blanco y galleta rota.*    

**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)

\* Valido de lunes a viernes

**\*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.

