



Entrantes

- Ensalada de brotes frescos y bocartes del Cantábrico.
- **P**otaje de garbanzos Pedrosillanos con callos de ternera.
- **R**igatoni salteados al ajillo con setas. @@@®
- Salmorejo Cordobés, con crujiente de jamón y helado de queso Idiazábal. 🔯 📵
- **P**isto Manchego con huevo a 63°C y migas del pastor.

Principales

- ❖ Corvina con salsa de lima y jengibre acompañado de verduras al estilo Thai. 📵 🗟 🗵
- Taco de bacalao asado, cremoso de ajo y puré de boníato.
- Zarzuela de pescados y maríscos con calabacín y zanahoría torneada. 📵 💷 💿
- Solomillo de cerdo Duroc hojaldrado, duxelle y jugo de carne. 💷 📵 🗟
- Lomo bajo de ternera a la plancha, chimichurri y patata asada. 🗐

<u>Postres</u>

- * Selección de frutas naturales.
- Sorbete de vino espumoso. 🗐
- Tarta Sacher con coulis de frambuesa y su helado. 💷 🗓
- Flan de café, ganaché de chocolate y helado 🗐 📵 🛄
- Torrija de pan brioche con leche de coco, crema inglesa y frutos rojos. 📵 📵 🗓

*MENÚ DIETÉTICO

Menú Ejecutivo: Entrante + Principal + Postre o Café (Agua y Cerveza, Refresco o 2 copas de víno): 25.00 ϵ

**Viernes noche, festivos y visperas de festivos 28€ (café incluido) **



























