

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos, boquerón del cantábrico marinado en casa, queso fresco y verduras encurtidas.*   
- ❖ *Risotto de boletus edulis y crujiente de parmesano.* 
- ❖ *Vichyssoise templada con tartar de mejillón gallego.*   
- ❖ *Pisto manchego ahumado, huevo a 63° C y migas del pastor.*  
- ❖ *Estofado de lenteja caviar y codornices escabechadas.*  

Principales

- ❖ *Salmón en tataki, cous cous cítrico y teriyaki.*   
- ❖ *Dorada a la plancha, cremoso de guisantes y vinagreta de tomate seco y jamón.*  
- ❖ *Taco de bacalao asado, humus y espinacas.* 
- ❖ *Taco de lomo bajo de frisona con patata asada y salsa de queso Valdeón.* 
- ❖ *Costilla de cerdo Duroc a baja temperatura en barbacoa coreana y boniato.*  

Postres

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete de vino espumoso al cava.*  
- ❖ *Torrija pan brioché hecho en casa con crema inglesa y su helado.*   
- ❖ *Carpaccio de piña en almíbar de azafrán y su helado.*    
- ❖ *Coulant de chocolate con frutos rojos y helado.*    

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

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

*MENÚ DIETÉTICO

