























### Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos, salmón marinado, guacamole y pico de gallo.*
- ❖ *Pisto manchego con huevo a 62°C y migas.*  
- ❖ *Lasaña de rabo gratinada con cheddar y cremoso de piquillos.*   
- ❖ *Salmorejo cordobés con tartar de sardina ahumada.*   
- ❖ *Spring roll de espinacas y gambas con salsa de curry.* 

### Principales

- ❖ *Ventresca de atún a la parrilla, verduritas escabechadas y vinagreta de tomate y soja.*  
 
- ❖ *Bacalao, pimientos asados y salsa suave de queso ahumado.* 
- ❖ *Merluza en salsa vizcaína con tallarines de calamares y chips.*  
- ❖ *Solomillo de duroc hojaldrado con salsa de queso ahumado y puré de calabaza.*  
- ❖ *Brochetón de pavo, agrídulce de piña y trigo tierno.*  

### Postres

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete de vino espumoso al cava.*  
- ❖ *Coulant de chocolate fundido.* 
- ❖ *Falso flan con queso, galleta rota y fresa.* 
- ❖ *Carpaccio de piña.*

### *\*MENÚ DIETÉTICO*



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

