

MENÚ

ebisu

Menú del 6 al 9 de Abril

Entrantes

Tatagy de salmón marinado
con ajo blanco de pistacho y brotes.

Arroz meloso de cordornices y trigueros.

Texturas de alcachofas con velo ibérico.

Guiso garbanzos con dados de bacalo
y emulsión de espinacas.

Principales

Rulo de manitas rellenas de rabo de toro,
sobre tirabeques y boniato.

Mogote ibérico
con parmentier especiado y consomé de setas.

Taco de corvina
sobre guisante en salsa verde
y purrusalda ahumada.

Tranchar de merluza
y guiso de mejillones ligeramente picante.

Postre ó Café

Torrija de leche de coco.

Tartaleta de mousse de chocolate.

Milhojas de crema de limón.

30€ IVA INCLUIDO

Servicio de pan 1€

Bebida incluida:

Agua y 2 consumiciones
(TINTO CRIANZA, BLANCO VERDEJO,
CERVEZA SAN MIGUEL)

Reservas: 647-397388
