

Entrantes

- ❖ *Ensalada mediterránea con brotes frescos y mariscos.*
- ❖ *Pisto manchego con huevo a 62ª y migas del pastor.*
- ❖ *Vichyssoie templada con crujiente de queso de cabra.*
- ❖ *Pochas navarras guisadas con boletos y cecinas.*
- ❖ *Arroz meloso de costilla Duroc con alioli ajo negro.*

Principales

- ❖ *Atún en alga nori, salmorejo y ensalada wakame.*
- ❖ *Albóndiga de merluza en salsa verde fina de almeja.*
- ❖ *Chipirones a la plancha, cebolla rustida y emulsión de tinta.*
- ❖ *Rulo de ossobuco de ternera estofado al jerez con shitakes.*
- ❖ *Solomillo Duroc en albarda de bacón y patatas mortero.*

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al cava.*
- ❖ *Coulant de chocolate, coulis de melocotón y su helado.*
- ❖ *Crema de arroz con leche, venere frito y helado.*
- ❖ *Mousse de chocolate blanco, coulis de plátano, crumble y su helado.*

***MENÚ DIETÉTICO**

Menú Ejecutivo: Entrante + Principal + Postre o Café
(Agua y Cerveza, Refresco o 2 copas de vino): 27.00€/ persona

****Viernes noche, festivos y vísperas de festivos 30€ (café incluido) ****

