

Entrantes

- ❖ *Ensalada de espárrago blanco fresco de Tudela con vinagreta de manzana grani Smith y nueces.*  
- ❖ *Vichissoise templada con burratina y aceite de albahaca.* 
- ❖ *Rigatoni a la carbonara con yema curada en soja y torrezno soriano.*  
- ❖ *Garbanzo pedrosillano con manitas de cerdo y gambas.*  
- ❖ *Parrillada de verduras en timbal con queso de cabra caramelizado y salsa romescu.*  

Principales

- ❖ *Zarzuela de pescados y mariscos.*    
- ❖ *Bacalao asado sobre piperada y cremosos suave de ajo.* 
- ❖ *Salmón en tataki, couscous de verduritas y salsa holandesa.*   
- ❖ *Solomillo duroc albardado en panceta y guiso de ñoquis con shitake.* 
- ❖ *Taco de lomo bajo, queso valdeón y patata mortero.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al cava.*  
- ❖ *Crema de arroz con leche, crujiente veneré y su helado.* 
- ❖ *Tarta de queso al horno con cremoso de chocolate blanco y crumble de galleta.*  
- ❖ *Brownie de chocolate belga, coulis de melocotón 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) **

