

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos, mejillones en escabeche y su propio jugo.*  
- ❖ *Pisto manchego con huevo a baja temperatura y migas al pastor.*  
- ❖ *Rigatoni a la putanesca y lascas de queso.*    
- ❖ *Pochas frescas estofadas con boletus y jamón.*  
- ❖ *Vichyssoise templada de manzana asada y crujiente de queso.*   

Principales

- ❖ *Lubina a la plancha con patata panadera y vinagreta de tomate.*  
- ❖ *Atún albardado en alga nori, cremoso de marmitako y piperrada de verduras.*  
- ❖ *Merluza asada con parmentier negra y chipirones.*   
- ❖ *Churrasco de ternera con patata asada y chimichurri.*   
- ❖ *Mogote duroc a baja temperatura con su jugo y chutney de melocotón.*   

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*  
- ❖ *Brownie de chocolate belga templado con coulis de frutos rojos.*   
- ❖ *Torrija de pan brioché con chocobailys y helado.*   
- ❖ *Falso flan de queso con 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) ****



Pescados blancos y rojos



Moluscos, caracoles



Apio



Altramuces



Huevos



Lacteos



Cereales con gluten o trigo



Crustáceos, mariscos



Cacahuetes



Mostaza



Frutos secos



Semillas de sésamo



Sulfitos



Soja