
















Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos, salmón marinado, guacamole y vinagreta de soja.* 
- ❖ *Crema de hongos, huevo a 63º y crujiente de jamón.* 
- ❖ *Tímbal de verduras escalivadas, queso gratinado y puré especiado.* 
- ❖ *Garbanzos pedrosillanos estofados con rape, espinacas y píparras.* 
- ❖ *Arroz negro con chipirones, mejillones y alioli de algas.* 

Principales

- ❖ *Dorada a la plancha, panadera y vinagreta mediterránea.* 
- ❖ *Merluza al horno, salsa de ajo y pisto ahumado.* 
- ❖ *Churrasco a la parrilla, patata mortero y chimichurri.* 
- ❖ *Albóndigas de cordero estofadas, cremoso de boniato y crujiente.* 

- ❖ *Solomillo de cerdo albardado en bacón, trigo tierno y salsa de Valdeón.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.* 
- ❖ *Tarta Sacher, coulis de frutos rojos y helado.* 
- ❖ *Pantxineta con crema pastelera, sopa de colacao y helado.* 
- ❖ *Falso flan de calabaza con toffe y 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 visperas 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