

### Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos, salmón marinado en casa y vinagreta de frutos rojos.*
- ❖ *Pochas estofadas con mejillones, gambones y piparras.*
- ❖ *Arroz meloso de boletus y lomo duroc con ali oli de kimchi.*
- ❖ *Crema fina de calabacín con langostino crujiente.*
- ❖ *Pisto manchego, huevo a 63°C y jamón crujiente.*

### Principales

- ❖ *Dorada a la plancha, vinagreta mediterránea y patata panadera.*
- ❖ *Atún envuelto en alga nori, cremoso de coliflor y wakame.*
- ❖ *Albóndigas de ternera guisadas, puré de boniato y crujiente.*
- ❖ *Churrasco a la parrilla, chimichurri, patata asada y pimiento del padrón.*
- ❖ *Solomillo duroc albardado en bacón, trigo tierno y demiglâce.*

### Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*
- ❖ *Pantxineta de crema pastelera, coulis de naranja y helado.*
- ❖ *Mousse de queso, coulis frutos rojos y helado.*
- ❖ *Coulant de chocolate belga, sopa de colacao 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 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