

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes escabechados y chutney de tomate y albahaca.*
- ❖ *Garbanzos perdosillanos estofados con langostinos y espinacas.*
- ❖ *Crema castellana, chips de chorizo y ferero de morcilla y yema curada.*
- ❖ *Tímbal de verduras emparrilladas, cremoso de calabaza y queso de cabra caramelizado.*
- ❖ *Lasaña osobuco y parmentier trufada.*

Principales

- ❖ *Lubina sobre patata panadera y vinagreta de tomate.*
- ❖ *Taco de merluza en tempura, salsa agripicante y ensalada wakame.*
- ❖ *Lomo de salmón, salsa mostaza antigua y cous-cous de verduritas cítricas.*
- ❖ *Albóndigas de ternera con salsa de setas y puré de zanahoria.*
- ❖ *Secreto ibérico, chimichurri, patatas revolconas y padrones.*

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al cava.*
- ❖ *Torrija de pan brioche con leche de coco, crema inglesa y su helado.*
- ❖ *Brownie de chocolate, salsa de frutos rojos y helado.*
- ❖ *Carpaccio de piña.*

***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) ****

