

Entrantes

- ❖ *Timbal de verduras a la parrilla con salsa romescu.*  
- ❖ *Lasaña de contramuslo de pollo, shitakes y curry thai.*   
- ❖ *Salmorejo cordobés con helado de queso de Burgos y jamón crujiente.*  
- ❖ *Ensalada de burratina, pesto y ventresca.*   
- ❖ *Arroz meloso de calamares en su tinta, con alioli de shiracha.*   

Principales

- ❖ *Lomo de bacalao asado, sobre pisto ahumado y vinagreta de piparras.*  
- ❖ *Zarzuela de pescado y mariscos.*  
- ❖ *Solomillo duroc albardado en panceta, trigo tierno y salsa de oporto.* 
- ❖ *Costilla de ternera a baja temperatura, patata asada y crema de coliflor.*   
- ❖ *Baos de perdiz estofada, encurtidos y alioli de kimchee.*   

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*  
- ❖ *Carpaccio de piña en almíbar de azafrán y su helado.* 
- ❖ *Mousse de queso con coulis de frutos rojos y su helado.*  
- ❖ *Coulant de chocolate belga templado con coulis de naranja 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) ****

