

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos con anchoa fresca del Cantábrico marinada con piperrada, tartar de quesos y vinagreta de tomate.*     
- ❖ *Garbanzos pedrosillanos estofados con bacalao y espinacas.*  
- ❖ *Pisto manchego con yema de huevo curada en soja y torrezno soriano.* 
- ❖ *Arroz meloso al estilo marinero con ali-oli de pimientos asados y siracha.*    
- ❖ *Crema de hongos con dumpling de rabo.*  

Principales

- ❖ *Lubina a la plancha sobre patata panadera y vinagreta mediterránea.*    
- ❖ *Merluza asada al horno, parmentier negra y calamares a la andaluza.*   
- ❖ *Cachopo roll de ternera con cecina y queso con salsa de cheddar y pimientos asados.*   
- ❖ *Mogote duroc a baja temperatura, curry rojo y patata mortero.*   
- ❖ *Brochetón de pavo a la parrilla, teriyaki y arroz basmatí.*  

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*  
- ❖ *Torrija de pan brioche con sopa de colacao y helado.*   
- ❖ *Tarta Sachert con coulis de naranja y helado.*    
- ❖ *Falso flan de queso, coulis de frutos rojos 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