






























Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos, queso de cabra caramelizado, guacamole y vinagreta de miel y mostaza.*   
- ❖ *Arroz negro con chipirones y alioli de Kimchee.*   
- ❖ *Crema de calabacín, pera asada y tartar de quesos.* 
- ❖ *Espárragos trigueros albardados en cecina, cremoso de ajo y yema curada.*   
- ❖ *Alubias pintas tipo Ibeas con sus sacramentos.*

Principales

- ❖ *Merluza con gratén de olivas negras sobre salsa vizcaína y puerros confitados.*    
- ❖ *Zarzuela de pescados y mariscos.*  
- ❖ *Lubina a la plancha con patata panadera y vinagreta de tomate.*  
- ❖ *Presa duroc con pimientos del padrón y chimichurri.*  
- ❖ *Churrasco de ternera, queso Valdeón y patata asada.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete de vino espumoso.* 
- ❖ *Torrija de pan brioche con sopa de chocolate blanco y helado.*   
- ❖ *Falso flan de coco con piña confitada y toffee.* 
- ❖ *Tarta Sacher con 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) ****

