

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos con verdel marinado.* 
- ❖ *Garbanzos pedrosillanos estofados con langostinos y espinacas.* 
- ❖ *Arroz negro con calamares y ali-oli de kimchee.* 
- ❖ *Espárragos trigueros albardados en cecina, cremoso de ajo y yema curada.* 
- ❖ *Crema de calabaza asada, con leche de coco.* 

Principales

- ❖ *Lubina a la plancha, patata panadera y vinagreta de piparras.* 
- ❖ *Atún con crema de marmitako y cebolla rustida.* 
- ❖ *Bacalao en tempura negra con agripicante de piña.* 
- ❖ *Codillo de cerdo asado a baja temperatura y boniato asado.* 
- ❖ *Lomo bajo de ternera, patata asada y chimichurri.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.* 
- ❖ *Brownie de chocolate belga templado y su helado.* 
- ❖ *Panchineta con crema pastelera y su helado.* 
- ❖ *Carpaccio de piña en almíbar de azafrán, chantilly y su 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) ****

