

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos, mejillones escabechados y su jugo.*   
- ❖ *Vichissoie, puerro a la parrilla y cecina cocida.* 
- ❖ *Guiso de setas, huevo a 62°C y parmentier ahumada.*    
- ❖ *Garbanzos estofados con callos y piparras.*   
- ❖ *Arroz meloso de rape y gambas con alioli de algas.*     

Principales

- ❖ *Lubina a la plancha, panadera y vinagreta de tomate.*    
- ❖ *Lomo de salmón en tataki, ensaladilla de encurtidos y teriyaki.*    
- ❖ *Albóndigas de cordero, couscous de verduritas y demíglace de curry.*    
- ❖ *Costilla corazón de vaca lacada con salsa Koreana y boniato.*   
- ❖ *Secreto ibérico, cremoso de colíflor ahumado y pimientos asados.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*  
- ❖ *Brownie de chocolate belga, coulis de frutos rojos y helado.*    
- ❖ *Tiramisú Gran Teatro, toffee y helado.*    
- ❖ *Crema de arroz con leche, crujiente de canela 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