
















Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes frescos, con burratina, frutos secos y vinagreta de frutos rojos.* 
- ❖ *Puerros confitados a baja temperatura con torrezno soriano y salsa romescu.* 
- ❖ *Rigatoni a la marinera con chilly crab de mejillón de roca.* 
- ❖ *Crema de espárragos blancos de Navarra y yema albardada en jamón a la parrilla.* 
- ❖ *Guiso de setas con huevo a 63°C y parmentier trufada.* 

Principales

- ❖ *Lubina a la plancha con panadera y vinagreta de piparras.* 
- ❖ *Salmón al horno con couscous de verduritas y salsa tártara* 
- ❖ *Cazón en adobo al estilo andaluz con agridulce de lima y miel.* 
- ❖ *Carrilleras de cerdo estofadas, cremoso de boniato y pimientos asados.* 

- ❖ *Taco de lomo bajo, salsa de Valdeón y patata asada.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.* 
- ❖ *Tarta Saché con coulis de naranja y helado.* 
- ❖ *Tarta de queso al horno, coulis de frutos rojos y helado.* 
- ❖ *Crema de arroz con leche caramelizado, crumble 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) **

