















Entrantes

- ❖ *Ensaladilla rusa Gran Teatro con atún escabechado en casa.* 
- ❖ *Arroz arbóreo meloso con ibérico y ali oli de kimchee.* 
- ❖ *Garbanzos estofados con bacalao y espinacas.* 
- ❖ *Tagliatelle con pesto rosso y torreznos sorianos fritos.* 
- ❖ *Espárragos trigueros albardados en cecina, crema de hongos, yema curada y migas del pastor.* 

Principales

- ❖ *Dorada a la plancha, vinagreta de tomate, esparrago fresco y causa limeña.* 
- ❖ *Merluza al graten de olivas, salsa vizcaína y mejillones al vapor.* 
- ❖ *Salmón con salsa tártara, gambas al ajillo y cremosos de guisantes.* 
- ❖ *Churrasco de ternera a la parrilla, ñoquis salteados con setas y padrones.* 
- ❖ *Lingote de cordero, couscous de verduritas y demiglace al curry y hojaldrado.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al cava.* 
- ❖ *Carrot cake con crema inglesa y su helado.* 
- ❖ *Quesada pasiega con fresas en almíbar y helado.* 
- ❖ *Eclair con crema pastelera de naranja, sopa de colacao templado 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) **

