



Entrantes

Ensalada de brotes tiernos, Pastrami y vinagreta de quesos.



Coca hojaldrada de verduras braseadas y vírutas de jamón. 💯 🗓



- Arroz negro de calamares y oli-oli de algas.
- Crema de tomates asados con tartar cecína de León.
- **P**ochas navarras estofadas con mejillones y langostinos.



Principales

- Dorada al horno sobre panadera y fritada de ajos tiernos.
- Salmón teriyaki al horno sobre verduras thay.
- Taco de atún con alga nori y salmorejo Jerezano.
- Solomillo de cerdo en albarda de bacón con guiso de trigo tierno.
- Cachopo Roll de ternera, jamón, sobre patata asada y salsa Chédar. 📵 🕡 🛭

Postres

- Selección de frutas de temporada.
- Sorbete al vino espumoso.
- Torrija de pan brioche, toffe y helado.
- Falso flan de queso con galleta rota. 💯 🗓 🖸
- Coulant de chocolate belga, inglesa de naranja y helado.

*MENÚ DIETÉTICO

Menú Ejecutívo: Entrante + Principal + Postre o Café (Agua y Cerveza, Refresco o 2 copas de víno): 27.00€/ persona

**Viernes noche, festivos y visperas de festivos 30€ (café incluído) **





























