

















Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos, espárragos frescos de Tudela, vinagreta de manzana y boquerón encurtido.* 
- ❖ *Arroz carnaroli meloso de cordero y alioli de ajo asado.* 
- ❖ *Alcachofa de temporada a baja temperatura, velouté de jamón y langostino crujiente.* 
- ❖ *Canelón de bacalao y gambas, salsa vizcaína y niguirí a la parrilla.* 

- ❖ *Vichissoie, crujiente de ternera y emental suizo.* 

Principales

- ❖ *Lomo de verdeo asado al horno, verduritas encurtidas y panadera.* 
- ❖ *Taco de merluza, pil-pil de hongos sobre pisto ahumado.* 
- ❖ *Mogote duroc, demiglaze de curry rojo, patata mortero y padrones.* 
- ❖ *Brochetón de pavo, sweet chilly de mango y noodles salteados.* 
- ❖ *Cachopo roll de jamón y queso, salsa cheddar y boniato asado.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.* 
- ❖ *Brownie templado de chocolate belga, frutos rojos y helado* 
- ❖ *Strudel de piña al estilo Gran Teatro, coulis de naranja y helado.* 

- ❖ *Mousse de yogur y miel, coulis de membrillo 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