

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes frescos, salmón marinado y vinagreta de remolacha.* 
- ❖ *Sopa de pescados y mariscos.*   
- ❖ *Timbal de verduras emparrilladas, queso suizo y romesco.*   
- ❖ *Lentejas beluga estofadas con cochinillo y shitakes.*  
- ❖ *Risotto de boletus edulis y cecina con alioli de soja.*    

Principales

- ❖ *San Pedro al horno con puerros confitados y patatas asadas.* 
- ❖ *Merluza de pasajes a la Vizcaína con gratén de olivas negras y ajetes tiernos.*  
- ❖ *Ventresca de atún emparrillada, escabeche de mejillones, ensalada de wakame y verduras.*     
- ❖ *Mogote duroc, cremoso de castaña asada y patata mortero.* 
- ❖ *Tiras de lomo bajo a la plancha sobre guiso de ñoquis y salsa cazadora.*   

Postres

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete de vino espumoso al cava.*  
- ❖ *Brownie de chocolate templado culis de fresa y su helado.*   
- ❖ *Falso flan de calabaza asada, galleta rota, toffe y su helado.* 
- ❖ *Strudel de manzana, crema inglesa, galleta rota y su helado.*    

**MENÚ DIETÉTICO*

**Menú Ejecutivo: Entrante + Principal + Postre o Café
(Agua y Cerveza, Refresco o 2 copas de vino): 25.00€/ persona**

****Viernes noche, festivos y vísperas de festivos 28€ (café incluido) ****

