

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes frescos, pastrami, idiazábal y vinagreta de frutos rojos.*  
- ❖ *Lentejas caviar estofadas con papada de cerdo duroc.* 
- ❖ *Crema fina de calabacín, burratina y migas del pastor.*  
- ❖ *Rigatoni a la marinera.*    
- ❖ *Coca de verduritas braseadas con salsa romesco.*   

Principales

- ❖ *Lubina al horno, patatas panadera y vinagreta de piparras.*  
- ❖ *Bacalao al "club ranero", pispil y pisto.*  
- ❖ *Taco de lomo bajo, queso valdeón y boniato.*   
- ❖ *Contramuslo de pollo relleno de boletus y demiglaze.* 
- ❖ *Bao costilla asada hoisin y encurtidos con shiracha mayo.*   

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al cava.*  
- ❖ *Torrija de pan brioche inglesa de naranja y su helado.*  
- ❖ *Brownie de chocolate belga y nueces con su helado.*   
- ❖ *Flan de calabaza asada, toffe de almendras y su helado.*  

*MENÚ DIETÉTICO

Menú Ejecutivo: Entrante + Príncipeal + 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



Mielazas, cereales



Apio



Altramuces



Huevos



Lácteos



Cereales con gluten o trigo



Crustáceos, mariscos



Cacahuates



Mostaza



Frutos secos



Semillas de sésamo



Guiltos



Soja