















Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos, salmón marinado, tartar de quesos y vinagreta de frutos rojos.* 
- ❖ *Crema castellana, yema de huevo curada en soja, migas de chorizo y ferrero de morcilla.* 
- ❖ *Trigueros a la parrilla albardados con cecina, cremoso de ajo y torrezno soriano.* 
- ❖ *Arroz meloso de rodaballo y gambas con ali oli de alga nori.* 
- ❖ *Lasaña de contramuslo de pollo y shitakes con curry thai amarillo.* 

Principales

- ❖ *Brochetón de pavo con arroz de sushi y agridulce de piña.* 
- ❖ *Taco de lomo bajo de vaca, salsa de queso de Valdeón y patata asada.* 
- ❖ *Codillo duroc a baja temperatura, puré de boniato y chucrut de lombarda.* 
- ❖ *Lomo de Bacalao de vigilia asado sobre guiso de garbanzos y espinacas.* 
- ❖ *Dorada a la plancha, patata panadera y vinagreta mediterránea.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.* 
- ❖ *Torrija de pan brioche, chocobaylis y helado.* 
- ❖ *Tiramisú al estilo Gran Teatro, toffe y helado.* 
- ❖ *Mousse de yogurt y chocolate blanco con frutos bosque 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) **



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