

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos, salmón ahumado, guacamole y pico de gallo.*   
- ❖ *Risotto meloso de boletus y cecina con parmesano.*  
- ❖ *Lentejas caviar estofadas con papada ibérica a baja temperatura.*  
- ❖ *Pisto manchego con huevo a 63°C y migas del pastor.*  
- ❖ *Bisquet de mariscos con langostino crujiente.*     

Principales

- ❖ *Lubina asada sobre patata panadera y vinagreta de tomate.*    
- ❖ *Lomo de bacalao con cremoso de ajo y puerros confitados.*  
- ❖ *Atún albardado en alga nori con crema de coliflor y wakame.*  
- ❖ *Taco de lomo bajo, queso Valdeón y patata asada con piquillos confitados.* 
- ❖ *Costilla duroc glaseada con BBQ coreana, ensalada de col y puré de boniato.*   

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*  
- ❖ *Coulant de chocolate belga templados, coulis de melocotón y helado.*  
 
- ❖ *Torrija de pan brioche, crema inglesa de coco y galleta rota.*    
- ❖ *Mousse de yogurt griego con frutos del bosque 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) **

