















Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos con pastrami, vinagreta de manzana y frutos secos.* 
- ❖ *Crema de calabaza asada con leche de coco y tartar de langostinos.* 
- ❖ *Rigatoní a la carbonara, yema de huevo curada en soja y torrezno soriano.* 
- ❖ *Lentejas caviar estofadas con rape, mejillones y piparras.* 
- ❖ *Coca hojaldrada con verduras escalivadas y salsa romescu.* 

Principales

- ❖ *Lubina a la plancha, patata panadera y vinagreta de piparras.* 
- ❖ *Salmón en tataki, couscous de verduritas, salsa de mostaza y wakame.* 
- ❖ *Merluza al horno con parmentier negra y calamares a la andaluza.* 
- ❖ *Secreto a la parrilla con puré de apionabo y chips de boniato.* 
- ❖ *Cachopo roll con jamón y queso, salsa de cheddar y patata asada.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.* 
- ❖ *Tarta de queso al horno, sopa de Colacao y helado.* 
- ❖ *Brownie de chocolate belga templado, coulis de frutos rojos y helado.* 
- ❖ *Peras al cava con chantilly 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