

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos, salmón marinado en casa y vinagreta de remolacha.*    
- ❖ *Crema de calabaza asada con leche de coco y ravioli de cerdo.*  
- ❖ *Tímbal de verduras, queso gratinado y salsa romescu.*    
- ❖ *Orechetti con calamares en su tinta y alioli de padrones fritos.*    
- ❖ *Lentejas caviar estofadas con jabalí y shítsakes.*  

Principales

- ❖ *Dorada al horno con patata panadera y vinagreta de piparras.*    
- ❖ *Lomo de bacalao en tempura negra y agrídulce de piña.*  
- ❖ *Zarzuela de pescados y mariscos con ensalada wakame.*    
- ❖ *Codillo Duroc a baja temperatura, parmentier trufada y chucrut de lombarda.*    
- ❖ *Taco de lomo bajo a la parrilla, patata asada y salsa de Valdeón.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*  
- ❖ *Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos y helado.*  
- ❖ *Coulant de chocolate belga templado con sopa de cola cao y helado.*    
- ❖ *Espumoso de crema catalana, crumble 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