



ENTRANTES

Ensalada de Langostinos crujientes, Albahaca, Pasas, Piñones y Piña Natural


Arroz de Setas Silvestres con Pollo

Tallarines de Huevo al Pesto

Verduritas de Temporada salteadas con Jamón sobre Caramelo de Café 

Revuelto de Bacalao, Cebolleta y Langostinos al Ajillo con Panecillos Tostados

PLATO PRINCIPAL

Chipirones emparrillados sobre Emulsión de sus Tintas y Aceite de Perejil 

Pescado del Día con Ensaladita 

Carrillera de Vacuno a las Finas Hierbas sobre Cremoso de Patata

Escalopines de Cerdo a la Plancha con Patatas y Pimientos Asados


Costillar de Cerdo asado a Baja Temperatura sobre Parmentier de Curry

POSTRES

Selección de Helados del Chef en Tulipa de Mantequilla

Cremoso de Yogur Griego 

Ganache de Chocolate con Sorbete de Mango

Fresas con Espuma de Yogur 

Tarta Tatin de Plátano con helado de la casa

1 ENTRADA + 1 PRINCIPAL + 1 POSTRE
CON AGUA, VINO SELECCIONADO Y CAFÉ

24€ (IVA INCLUIDO)



Libre de Gluten

"La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio"