

# MAREA ALTA



## ENTRANTES

- Canelones de calabacín rellenos de brandada de bacalao con huevas 
- Arroz de montaña
- Tallarines con salsa de foie y finas hierbas
- Judías de la zona con tomate natural salteada con jamón ibérico
- Ensalada de rulo de cabra a la plancha con confitura de tomate 

## PLATO PRINCIPAL

- Chipirones emparrillados sobre aceite de perejil y sus tintas con verduritas 
- Cabracho de roca plancha con ensalada 
- Carrilleras de cerdo ibérico en su salsa sobre parmentier de patata
- Albóndigas de vacuno en su salsa con patatas fritas y pimiento asado
- Bacalao con tomate casero y pimientos asados aquí

## POSTRES

- Selección de Helados del Chef sobre frutos rojos
- Fruta de temporada preparada 
- Hojaldre relleno de crema y nata con fruta
- Panacotta de nata fresca con salsa de fresas 
- Tarta tiramisú artesana acompañada de helado de la casa

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

Libre de Gluten

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