

MENU PASEO GASTRONOMICO

Aperitivo...

- Degustación de panes y mantequillas.

Comenzamos con...

(Entrantes Individuales)

- Mazamorra de Anacardos, atún rojo marinado y esponja de tomate.
- Verdura de temporada.
- Ravioli de Txangurro con crema de bogavante thai.

Para continuar...

(Segundo a elegir)

- Dorada a la parrilla con su pil-pil e hinojos.
- Chipirones en su tinta rellenos de guiso de manitas.
- Rodaballo a la brasa con patatas confitadas (**Suplemento +3,5€**).
- Albóndigas de vacuno en salsa perigord.
- Mogote de bellota, crema de chirivia y verduras salteadas.
- Chuleta de vaca madurada de lomo bajo a la brasa con pimientos asados (**650gr+-**. **Suplemento +10€**).

Nuestro momento dulce...

(Postre a elegir)

- Tarta cremosa de tres quesos.
- Torrija brioche, crema de espéculos y helado de arroz con leche.
- Bizcocho de chocolate, crema de mandarina y migas especiadas.
- Semifrío de arándanos con sopa de yogur griego.
- Nuestra versión de la piña colada.

El menú incluye:

Agua Microfiltrada y surtido de panes.

Si tiene alguna alergia alimentaria comuníquenoslo.

Este menú se servirá viernes en horario de cenas, sábado comidas y cenas y domingo comidas.

42€ Iva Incluido.

