










































Entrantes

- ❖ *Gazpacho de fresas y remolacha con tartar de salmón.*  
- ❖ *Lasaña de carrilleras de ternera sobre salsa tikka Masala.*    
- ❖ *Potaje de garbanzos con langostinos, mejillones y kimchee.*  
- ❖ *Ensaladilla rusa "Gran Teatro".*   
- ❖ *Coca hojaldrada de verduritas escalibadas y salsa romescu.*     

Principales

- ❖ *Lubina a la plancha sobre panadera a la donostiarra.* 
- ❖ *Taco de atún asado, cremoso de marmita y chips.*   
- ❖ *Bacalao en tempura negra de calamar y agripicante de piña con ensalada wakame.*
  
- ❖ *Mogote duroc a baja temperatura, chucrut de lombarda y crema de ajo.*   
- ❖ *Lomo bajo de vacuno emparrillado, guiso de shitakes y ñoquis y demiglace de chimichurri.*
  

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al cava.*  
- ❖ *Falso flan de queso, confitura de frutos rojos, crumble de galleta y helado.*   
- ❖ *Tarta de manzana templada con crema pastelera de haba tonka y su helado.*   
- ❖ *Brownie de chocolate Belga, coulis de naranja y su 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) ****

