

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos con pastrami y vinagreta mediterránea.*  
- ❖ *Vichyssoie de puerro y manzana asada y crujiente de queso de cabra.*  
- ❖ *Rigatoni a la putanesca de anchoas y olivas negras.*   
- ❖ *Alubias rojas tipo íbeas estofadas con cecina y piparras.* 
- ❖ *Pisto manchego con huevo frito y torrezno soriano.*  

Principales

- ❖ *Tataki de salmón con teriyaki y cous cous de verduras.*  
- ❖ *Merluza al horno sobre parmentier negra y calamares.*   
- ❖ *Presa duroc a la parrilla con patata asada y chimichurri.*   
- ❖ *Costilla de ternera a baja temperatura con puré de yuca.*    
- ❖ *Brochetón de pavo con salsa agripicante y arroz basmatí.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*  
- ❖ *Peras al cava con chantilly y helado.*  
- ❖ *Coulant de chocolate belga, coulis de naranja y helado.*    
- ❖ *Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos 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) ****

