

### Entrantes

- ❖ *Ensalada de langostinos, tartar de mango y vinagreta de tomate.*    
 
- ❖ *Pisto manchego con huevo a 63º y torrezno.*   
- ❖ *Tagliatelle con salmón, mejillones y pesto genovés.*      
- ❖ *Garbanzos pedrosillanos estofados con cecina y boletus edulis.*  
- ❖ *Vichíssoie de manzana asada y crujiente de queso de cabra.*  

### Principales

- ❖ *Lomo de atún albardado con alga nori, crema de colíflor ahumada y wakame.*  
- ❖ *Bacalao asado, cremoso de boniato, ajo y pimientos a la llama.*   
- ❖ *Canelón de pato, salsa cazadora, curry rojo y shitakes.*    
- ❖ *Carrilleras duroc sobre crema de calabaza y padrones fritos.*   
- ❖ *Lomo bajo de ternera, demiglace de chimichurri y patata asada.*   

### Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete de vino espumoso.*  
- ❖ *Fresas, chocobailys y fruta de la pasión.*  
- ❖ *Coulant de chocolate belga templado y coulis de frutos rojos.*    
- ❖ *Milhojas de hojaldre, crema pastelera 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) \*\***

