

Entrantes

- ❖ *Ensalada de Pastrami, burratina con pesto Genovés y chutney de tomate.*
-
- ❖ *Guiso de setas de temporada, huevo a 62°C, parmentier trufada y torrezno frito.*
- ❖ *Lentejas caviar estofadas con jabalí.*
- ❖ *Arroz negro de mariscos y ali-oli de ajo asado.*
- ❖ *Crema de calabacín y manzana asada con queso suizo frito.*

Principales

- ❖ *Dorada a la plancha, patata panadera y vinagreta de piparras.*
- ❖ *Trancha de salmón, couscous de verduritas con cremoso de miel y mostaza.*
-
- ❖ *Suprema de merluza asada, puerros confitados y salsa verde de espinacas.*
- ❖ *Taco de lomo bajo de ternera con demiglace de chimichurri, piquillos confitados y gajos de patata.*
- ❖ *Costilla duroc a baja temperatura glaseada con salas Hoisin y ensalada de col.*

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete de vino espumoso.*
- ❖ *Torrija de pan brioche, sopa de chocolate blanco y su helado.*
- ❖ *Brownie de chocolate belga templado, coulis de frutos rojos y su helado.*
-
- ❖ *Tarta de queso Gran Teatro, mermelada de orejones y naranja con 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) **

