

































Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos con mejillones en escabeche casero.*  
- ❖ *Lentejas con carrilleras ibéricas y piparras.*   
- ❖ *Crema de calabacín con crujiente de queso frito.*   
- ❖ *Tagliatelle con salsa carbonara, torrezno soriano y yema curada en soja.*    
- ❖ *Pisto manchego con migas de pastor y huevo a 63º.*  

Principales

- ❖ *Lubina con patata panadera y vinagreta de tomate.*  
- ❖ *Merluza al horno sobre parmentier negra de calamar y chipirones.*  

- ❖ *Atún con alga nori, puré de coliflor y wakame.*  
- ❖ *Taco de lomo alto con patata asada y chimichurri.* 
- ❖ *Solomillo de cerdo albardado en bacón y patatas meneas.* 

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete de vino espumoso.*  
- ❖ *Tarta sacher, coulis de naranja y helado.*   
- ❖ *Falso flan de queso con frutos rojos y helado.* 
- ❖ *Panchineta con crema pastelera con choco baileys.*   

**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) ****

