

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes, mejillones en escabeche casero y Sriracha-Mayo.*



- ❖ *Crema fina de calabaza asada con ravioli crujiente de pato.*



- ❖ *Lasaña de Shitakes, contramuslo de pollo y salsa de curry amarillo.*



- ❖ *Tímbal de verduras braseadas, queso de cabra y cremoso de ajo asado.*



- ❖ *Garbanzos pedrosillanos con callos de ternera y cecina.*



Principales

- ❖ *Dorada al horno sobre panaderas y vinagreta de tomate.*



- ❖ *Taco de lomo bajo de vacuno, patata asada y chumichurry.*



- ❖ *Bacalao en tempura negra de calamar y agripicante de piña.*



- ❖ *Codillo de cerdo a baja temperatura, cremoso de boniato y ensalada de col lombarda.*



- ❖ *Bao de perdiz estofada, lechuga, encurtidos y mayonesa de kimchi.*



Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*

- ❖ *Sorbete de vino espumoso.*



- ❖ *Coulant de chocolate belga, toffee y helado.*



- ❖ *Carpaccio de piña, chantilly y su helado.*



- ❖ *Mousse de queso, frutos rojos y hojaldre caramelizado.*



*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) **



Pescados blancos y rojos



Moluscos, caracoles



Apio



Altramuces



Huevos



Lacteos



Cereales con gluten o trigo



Crustáceos, mariscos



Cacahuetes



Mostaza



Frutos secos



Semillas de sésamo



Sulfitos



Soja