

MENÚ UNO

MEJILLONES AL CARBON

MICUIT DE FOIE CON MERMELADAS

BOQUERONES EN ADOBO FRITOS Y SU MAYONESA

HUMMUS DE ALUBIA DEL GANXET Y CALABAZA CON KALE
CRUJIENTE DE TEMPORADA

CROQUETAS DE CHIPIRON CON CREMA DE PILPIL

2 A ESCOGER

ALITAS DE POLLO DESHUESADAS CON WORK DE VERDURAS, SALSA
TERIYAKI Y CACAHUETES

TARTAR ATUN CON AGUACATE, FRESAS Y VINAGRETA DE
AVELLANAS

PALETILLA DE CORDERO RELLENA DE CARNE Y FRUTOS SECOS
CEBOLLITAS, ZANAHORIAS EN SU JUGO

LOMO SALMONETE CON GUISO DE CALAMAR Y QUINOA EN SU
TINTA

CANALON DE PIES DE CERDO CON CREMA DE CEPES Y PARMESANO
PRESA IBERICA A LA BRASA CON GUARNICION

ARROZ CREMOSO DE SEPIA CON CARPACCIO DE LANGOSTINOS Y
PLACTON(MEDIODIA)

ARROZ DE CARRILLERA IBERICA Y SETAS (MEDIODIA)

POSTRES

COULANT DE FERRERO ROCHER CON HELADO DE VAINILLA
BOURBON

TORRIJA DE PAN DE HOGAZA CON HELADO DE LECHE MERENGADA
SORBETES Y HELADOS

BOTELLAS DE VINO BLANCO O TINTO UNA BOTELLA CADA DOS
PERSONAS

AGUA

PAN

CAFES

ESTE MENU SALE POR 43 EUROS POR PERSONA