

## **MENÚ DEGUSTACIÓN**

### **Para comenzar**

*Pan, AOVE y mantequilla especiada (7,9)*  
*Pan artesanal acompañado de aceite de oliva virgen extra.*

### **Aperitivo del chef**

*Preguntar a nuestro maître para información del plato y alérgenos.*

### **Entrantes individuales**

*Ensalada de burrata y diospyro asado (7)*  
*Con salicornia y xnipec, aderezada con un aliño de miel natural.*

*Baba ganoush (9)*  
*Servido con una crujiente samosa rellena de portobello y guancialé. Se corona con fresas frescas y brotes de guisante.*

*Canelón de pasta fresca relleno de atún (3,7,8,9,11)*  
*Bañado en salsa de azafrán y decorado con caviar de ajo negro.*

*Navarin de ternera con verduritas (1)*  
*Estofado tradicional de ternera con tiernas verduras baby.*

### **Principál a elegir**

*Arroz a la llauna de chateaubriand (parte tierna del solomillo) (1)*  
*Acompañado de tiernas verduras baby.*

*Abanico ibérico a baja temperatura (7)*  
*Corte jugoso, con un cremoso puré de patata violeta y chucrut.*

*Arroz meloso de pulpo al horno y vieiras (1,3,6,11)*  
*Arroz meloso acompañado de pulpo asado y vieiras doradas, con toques cítricos y kale crujiente.*

*Lomo de corvina frito cubierto de chicharrón (1,2,3,6,11)*  
*Con una intensa salsa kabayaki y tostoncitos de plátano macho.*

### **Postres a elegir**

*Torrija de pan brioché (7,8,9)*  
*Caramelizada con una fina capa crujiente, acompañada de helado de vainilla de Veracruz.*

*Brownie de chocolate (7,8)*  
*Con KitKat, crema de chocolate, frutos rojos y helado de caramelo salado.*

*Fresas flambeadas al ron con pimienta africana (1,7)*  
*Con helado de coco y menta fresca.*

*Milhoja de crema y Chantilly de dulce de leche (7,8,9)*  
*Con chamoy y frutos del bosque.*

**65,00 € / pers.**

*Agua 500ml., refresco o cerveza + café o infusión incluido.*  
*Menú servido a mesa completa. Reposición de pan 1,10€*



1-Sulfitos



2-Soja



3-Pescado



4-Sésamo



5-Mostaza



6-Moluscos



7-Lacteos



8-Huevo



9-Glúten



10-Frutos secos



11-Crustáceos



12-Cachuetes



13-Apio



14-Piñones

## **MENÚ VEGANO**

### **Para comenzar**

**Pan, AOVE y mantequilla de maíz (9)**  
*Pan artesanal acompañado de aceite de oliva virgen extra.*

### **Entrantes individuales**

**Calabaza asada estilo Hasselback (7,9)**  
*Con crema de tofu. Aliño de ajo y perejil acompañado de semillas y brotes frescos.*

**Alcachofa confitada (9)**  
*Con seitán braseado, salteado de piñones y ajos tiernos y pipián.*

**Estofado de setas de temporada (1,9)**

**Canelón de wantón frito (2,9)**  
*Relleno de soja y setas, con bechamel de coliflor trufada y cebolla francesa confitada en aceite de finas hierbas.*

### **Principál**

**Curry de tofu ahumado (2,9)**  
*Con verduras de temporada y arroz especiado.*

### **Postre a elegir**

**Naranja en texturas (7,8,9)**  
*Con helado de mandarina, mermelada de naranja y crumble de teja.*

**Mousse de chocolate**  
*Con galletas de anís, menta y frutos rojos.*

**62,00 €/pers.**

*Agua 500 ml, refresco o cerveza + café o infusión incluido.  
Menú servido a mesa completa. Reposición de pan (1.10 €).*

## **MENÚ INFANTIL**

### **Entrante individual**

**Dúo de croquetas de jamón (7,8,9)**  
*Con patatas paja.*

### **Principál a elegir**

**Tiras de pollo crujientes con patatas y huevo frito (8,9)**

**Arroz de pollo (13)**

**Merluza a la plancha con patatas y huevo frito (3,8)**

### **Postre a elegir**

**Brownie con helado de vainilla (7,8,9,10)**

**Helado (7,8,9,10)**

**27,00 €/pers.**

*Agua o refresco incluido.*



1-Sulfitos



2-Soja



3-Pescado



4-Sésamo



5-Mostaza



6-Moluscos



7-Lacteos



8-Huevo



9-Glúten



10-Frutos secos



11-Crustáceos



12-Cachuetas



13-Apio



14-Piñones