

MENU PASEO GASTRONOMICO 3

Aperitivo...

- Degustación de panes y mantequillas.

Comenzamos con..

(Entrantes Individuales)

- Tartar de salchichón "Joselito", ajoblanco de coliflor y yema curada.
- Puerros confitados, guiso de mariscos y aire de vermouth.
- Arroz Venere, chipirones encebollados, alcachofa crujiente y emulsión de kimchi.

Para continuar...

(Segundo a elegir)

- Bacalao confitado, crema de guisantes al curry y migas de remolacha ahumada.
- Ventresca lacada al teriyaki, crema de marmitako y vinagreta de piparras.
- Rodaballo a la brasa con patatas confitadas (Suplemento +3,5€).
- Chuleta de lomo bajo a la brasa con pimientos asados (650gr aprox. Suplemento +8€).
- Costilla de ternera a baja temperatura, espuma de parmentier y coleslaw.
- Magret de pato, salsa de naranja y endivias asadas.

Nuestro momento dulce...

(Postre a elegir)

- Cheesecake de mango y fruta de la pasión.
- Bizcocho de zanahoria con crema de chocolate blanco.
- Torrija brioche, crema de espéculos y helado de arroz con leche.
- Nuestra versión de la piña colada.
- Brownie de chocolate, pistacho, frambuesas y helado de frutos rojos.

El menú incluye:

Agua Microfiltrada, y surtido de panes.

Si tiene alguna alergia alimentaria comuníquenoslo.

Este menú se servirá viernes en horario de cenas, sábado comidas y cenas y domingo comidas.

42€ Iva Incluido.

