

## MENÚ N°1



---

---

### APERITIVOS :

CANAPÉ DE SALMÓN CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y TOMATE SECO DE SICILIA.

CREMA CALIENTE DE HONGOS ( BOLETUS EDULIS)

MINI HAMBURGUESA DE VACA PINTA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y RUCULA

### ENTRANTES :

ENSALADA DE BACALAO , SETAS Y PIMIENTOS EN COSTRA DE PATATA CON SU PIL PIL.

### PRINCIPAL:

CARRILLERA DE IBERICO ESTOFADA SOBRE CREMA DE BONIATOA LA VAINILLA , VERDURAS AL WOK Y PIQUILLO CARAMELIZADO.

### POSTRE:

TORRIJA DE ARROZ CON LECHE SOBRE CREMA DE TOFE Y HELADO DE QUESO BLANCO.

PAN - AGUA - VINO - CAFÉ  
EL VINO , INCLUYE UNA BOTELLA CADA 4 COMENSALES.

---

---

47 IVA INCLUIDO  
RESERVAS 942 22 39 75

## MENÚ N°2



---

---

### APERITIVOS :

BROCHETA DE LANGOSTINOS Y SETAS AL ALIOLI CON CEBOLLINO FRESCO.

CROQUETAS MELOSAS DE JAMON IBERICO Y QUESO.

MINI HAMBURGUESA DE VACA PINTA CON CEBOLLA CAMELIZADA Y RUCULA

### ENTRANTES :

CORVINA A LA PARRILLA SOBRE PISTO , CREMA DE VERDURAS EMULSIONADA  
Y PESTO ROJO CON VINAGRETA DE TOMATE A LA ALBAHACA

### PRINCIPAL:

TIMBAL DE CORDERO LECHAL DUPHINOISE , BONIATO CAMELIZADO Y  
PIMIENTOS FRITOS.

### POSTRE:

BIZCOCHO DE NARANJA Y ZANAHORIA CON CREMA DE CAFE Y HELADO DE  
CHOCOLATE BLANCO.

PAN - AGUA - VINO - CAFÉ  
EL VINO , INCLUYE UNA BOTELLA CADA 4 COMENSALES.

---

---

55 .-€ IVA INCLUIDO  
RESERVAS 942 22 39 75



## **MENU N° 3**

### **APERITIVOS**

TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON TÁRTARA Y PICOS RÚSTICOS

VASITO DE ENSALADILLA CON BONITO Y LANGOSTINOS

TACO DE COCHINITA PIBIL CON GUACAMOLE Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA AL CILANTRO

### **ENTRANTE**

ENSALADA DE JAMÓN Y FOIE GRAS CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

### **PRINCIPAL**

LUBINA ASADA CON VERDURAS SALTEADAS AL WOK, CREMA EMULSIONADA Y PESTO ROJO

O

SOLOMILLO STROGONOFF CON DUFHINOISE, SETAS Y PIQUILLO CARAMELIZADO

### **POSTRE**

PASTEL DE TURRÓN SOBRE CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE QUESO BLANCO CON  
GALLETA CRUJIENTE DE ALMENDRAS

PAN, AGUA, VINO, CAFÉ

**PRECIO POR PERSONA 63,00€**