

MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES

Tallarines de calamar con panceta y puntilla de huevo al azafrán
Paccheris de txangurro y palomitas trufadas
Crema fría de pepino, huevo de codorniz y ponzu
Tartaleta de espinacas con tomates de temporada, albahaca y oliva negra
Raviolis de sobrasada, queso mahonés y limón en salmuera
Mejillones en aguachile y baguette de jamón “Joselito”
Rollitos de jurel escabechado, almendra y hierbabuena

PRINCIPALES

Porchetta y papas arrugadas al romero
Pulpo a la brasa con risotto de quinoa y ciruela
Salmón al vapor con spaetzle, eneldo y emulsión de piñones
Rabo de toro meloso y zanahoria en texturas
Buñuelos de coliflor, vainilla y queso feta
Bacalao confitado, calabaza y puerro crujiente
Tacos de maíz, setas de temporada y espinacas salteadas

POSTRES

Polo de frutas de temporada
Pudding de boniato y mousse de chocolate blanco
Rollito de canela con helado de nueces
Melocotón a la brasa, bizcocho picante y chocolate negro
Tabla de quesos

1 ENTRANTE, 1 PRINCIPAL Y 1 POSTRE 23'50€ (IVA INCL.)

1 ENTRANTE, 2 PRINCIPALES Y 1 POSTRE 31'50€ (IVA INCL.)