



MENU DEL DIA (INCLUYE PRIMERO,SEGUNDO,POSTRE,PAN,CAFÉ Y 1ª BEBIDA) 15,00€

SERVICIO DE PAN TOSTADO CON TOMATE Y ALLIOLI 1,50€/COMENSAL

PRIMEROS

QUESITOS BRIE FRITOS CON CONFITURA DE HIGOS.

MILHOJAS DE MOUSSE DE PATO CAMELIZADO CON MEMBRILLO Y QUESO DE CABRA .

TARTAR DE SALMON AHUMADO CON VERDURITAS FRESCAS,GUACAMOLE Y VINAGRETA DE SOJA Y SESAMO.

CAZUELITA DE 4 QUESOS QUESOS FUNDIDOS

RISOTTO DE POLLO CON SETAS Y ESCAMAS DE PARMESANO.

ALCACHOFAS EN TEMPURA SOBRE CREMOSO DE PUERROS Y VIRUTAS DE JAMON.

GAMBAS AL AJILLO SOBRE CREMOSO DE ALLIPEBRE CON ESCAMAS DE SAL NEGRA.

ALBONDIGAS DE BACALAO CON ALLIOLI DE MORTERO.

REVUELTO DE AJOS TIERNOS CON SETAS Y MORCILLA.

MEDALLONES DE QUESO DE CABRA CON MORCILLA DE BURGOS.

RAVIOLIS CRUJIENTES DE CARRILLERA IBERICA CON REDUCCION DE MOSCATEL.

ANCHOAS NORTEÑAS CON QUESO CURADO SOBRE TOMATE DE MORTERO.

NUESTRAS PATATAS BRAVAS AHUMADAS.

TEMPURA THAI DE VERDURAS AL CURRY CON Salsa DULCE DE SOJA.

BUÑUELOS DE BACALAO CON ALLIOLI DE MANZANA ASADA.

ENSALADA SALVATORE DE BACON TEMPLADO CON FRUTOS SECOS,PICATOSTES,GORGONZOLA Y Salsa DE MIEL Y MOSTAZA A LA ANTIGUA.

MOZARELLA FRESCA RELLENA DE VERDURAS ASADAS CON MIGAS DE MOJAMA CON ESPUMA GRATINADA DE ALLIOLI.

HUEVO DE CORRAL A BAJA TEMPERATURA SOBRE CREMOSO DE PATATA AGRIA CON VIRUTAS DE JAMON Y ALCACHOFA CRUJIENTE CON ACEITE DE OLIVA.

CARPACCIO DE CARNE CON RUCOLA FRESCA,PARMESANO Y ADEREZO DE LIMON.

BURRATA FRESCA CON MANZANA VERDE,VINAGRETA DE ALBARICOQUE Y NUECES.

CROQUETONES DE POLLO A L'AST CON JAMON Y Salsa TARTARA.

BERENJENA EN TEMPURA A LA MIEL CON SAL MALDON Y SESAMO TOSTADO.

ENSALADA CAPRESE DE TOMATE FRESCO CON MOZARELLA Y Salsa DE PESTO CON PISTACHOS.

ENSALADA DE TOMATE DEL PERELLO CON MIGAS DE CAPELLAN A LA LLAMA,MOZARELLA FRESCA Y CEBOLLITA DE MODENA ENCURTIDA.

SEGUNDOS

SOLOMILLO IBERICO CON SALSA DE SETAS.

LOMO DE BACALAO CONFITADO AL PILPIL DE CHAMPIÑONES SOBRE VERDURITAS CON PIL PIL DE SETAS.

CARRILLADA IBERICA CONFITADA AL MARSALA SOBRE CREMOSO DE PATATA Y CRUJIENTES DE KIKOS.

SCALOPINES DE TERNERA AL QUESO ROQUEFORT.

ARROZ DE SENYORET CON GAMBAS, RAPE Y CALAMAR. (MINIMO 2 PERSONAS).

PAELLA DE CONFIT DE PATO CON VERDURAS (MINIMO 2 PERSONAS).

ARROZ MELOSO DE RAPE CON GAMBAS, CHIPIRONES Y ALCACHOFAS. (MINIMO 2 PERSONAS)

PAELLA DE SECRETO IBERICO A LA BRASA CON VERDURAS. (MINIMO 2 PERSONAS).

FILETE DE DORADA A LA PARRILLA SOBRE VERDURAS.

LASAÑA DE CARNE GRATINADA.

WOK DE ESPAGUETIS SALTEADOS CON TERNERA, VERDURITAS FRESCAS, SESAMO Y SALSA DE SOJA

ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA

FETUCCINI A LOS CUATRO QUESOS.

PENNE A LA CARBONARA.

CARTA DE POSTRES

- CREP DE NATA Y CHOCOLATE.
- CREP DE NATA Y FRUTOS ROJOS.
- CREP DE NUTELLA CON HELADO.
- CREP DE NATA Y DULCE DE LECHE.
- CREP DE KINDER BUENO.
- PROFITEROLES DE NATA CON CHOCOLATE FUNDIDO.
- BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO Y CHOCOLATE FUNDIDO.
- FLAN DE QUESO CON FRUTOS ROJOS.
- CARROT CAKE.
- FLAN DE CALABAZA ASADA CON HELADO
- TARTA DE MANZANA CON CHOCOLATE Y HELADO.
- CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y OREO.
- COPA GRAN DAMA.
- TIRAMISU.
- TORRIJA CON CHOCOLATE Y HELADO.
- SORBETE DE MOJITO.
- TARTA DE QUESO CON ARANDANOS O CHOCOLATE.
- TARTA MICAELA DE MONIATO Y MERENGUE.
- TARTA DE LIMON Y MERENGUE.
- CARPACCIO DE NARANJA CON HELADO.
- GOFRE CON NUTELLA Y CRUNCHY DE AVELLANAS GARRAPIÑADAS.
- FLAN DE CAFÉ CORTADO TOCADO DE BAYLEYS.
- PANNACOTTA CON SALSA DE CHOCOLATE,FRUTOS ROJOS O DULCE DE LECHE.
- FLAN DE QUESO Y DULCE DE LECHE.

SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA COMUNIQUELO A NUESTRO PERSONAL.

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN LA CARTA DE ALÉRGENOS,SOLICITELA A SU CAMARER@

CON EL FIN DE EVITAR AGLOMERACION NO ESTA PERMITIDO EL PAGO DIRECTO EN EL MOSTRADOR,SOLICITE SU TICKET Y PAGUE DIRECTAMENTE EN LA MESA.

NOS ALEGAMOS DE VERLE DE NUEVO Y DESEAMOS QUE ASI SIGA SIENDO,USE LA MASCARILLA EN TODO MOMENTO,POR EL BIEN DE TODOS,MUCHAS GRACIAS.

SU OPINION ES MUY IMPORTANTE PARA NOSOTROS,DEJENOS SUS COMENTARIOS A TRAVES DE LAS REDES SOCIALES.

