

**MENU DEL DIA FIN DE SEMANA Y FESTIVOS (INCLUYE PRIMERO, SEGUNDO, PAN, POSTRE CAFÉ Y 1ª  
BEBIDA) 23,00€**

**SERVICIO DE PAN TOSTADO CON TOMATE Y ALLIOLI 1'50€ POR COMENSAL**

**PRIMEROS.**

---

QUESITOS BRIE FRITOS CON CONFITURA DE HIGOS.

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

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

RISOTTO DE POLLO CON SETAS Y ESCAMAS DE PARMESANO.

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

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

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

ROLLITOS DE BERENJENA GRATINADOS CON MOZARELLA Y TOMATE CONFITADO CON ALBAHACA.

ALBONDIGAS DE BACALAO CON ALLIOLI DE MORTERO.

CAZUELITA DE CUATRO QUESOS FUNDIDOS.

RAVIOLIS CRUJIENTES DE CARRILLERA IBERICA CON REDUCCION DE MOSCATEL.

REVUELTO DE AJOS TIERNOS CON SETAS Y MORCILLA.

PATATAS BRAVAS CASERAS CON UN TOQUE AHUMADO.

TEMPURA DE VERDURAS "THAI" AL CURRY CON SESAMO Y SALSA DULCE DE SOJA.

ENSALADA DE BACON TEMPLADO CON PASAS, PICATOSTES, GORGONZOLA, CEBOLLITA CRUJIENTE Y SALSA DE MIEL Y NMOSTAZA A LA ANTIGUA.

MEDALLONES DE MORCILLA DE BURGOS CON QUESO DE CABRA Y REDUCCION DE MOSCATEL.

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 SETAS TRUFADAS.

ANCHOAS NORTEÑAS CON TOMATE FRESCO, QUESO CURADO Y TOMATE DE MORTERO.

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.

BUÑUELOS DE BACALAO CON ALLIOLI DE MANZANA ASADA Y MIEL

# SEGUNDOS

---

SOLOMILLO IBERICO CON SALSA DE SETAS.

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

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

SCALOPINES DE TERNERA AL 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.

ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA

PENNE A LA CARBONARA.

FETUCCINI A LOS CUATRO QUESOS.

# 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 CAFÉ CORTADO TOCADO DE BAILEYS.
- FLAN DE CALABAZA ASADA CON HELADO
- TARTA DE MANZANA CON CHOCOLATE Y HELADO.
- CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y OREO.
- TORRIJAS CON CHOCOLATE Y HELADO.
- TIRAMISU.
- TARTA DE QUESO CON ARANDANOS O CHOCOLATE.
- TARTA MICAELA DE MONIATO Y MERENGUE.
- TARTA DE LIMON Y MERENGUE.
- TARTA DE NUTELLA
- CARPACCIO DE NARANJA CON HELADO.
- CARPACCIO DE NARANJA CON HELADO.
- GOFRE CON NUTELLA Y CRUNCHY DE AVELLANAS GARRAPIÑADAS.
- PANNACOTTA CON SALSA A ELEGIR DE FRUTOS ROJOS,DULCE DE LECHE O CHOCOLATE.
- FLAN DE QUESO Y DULCE DE LECHE.

*SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA COMUNIQUELO A NUESTRO PERSONAL.*

*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.*

