



MENU -1

Platos individuales

Ensalada de burrata thai y pesto.

Coca de setas de temporada, langostinos y brotes tiernos.

Carrilera de cerdo, cremoso de patata con salsa de trufa.

Deconstrucción de brownie de nutella con helado de chocolate.

Bodega: Vino tinto o blanco glárima sommos, o Cerveza Heineken, Agua y Café

Precio por Persona: 26,00€ 10% iva incluido



MENÚ-2

ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada de langostinos ,queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza

Risotto de boletus con foie y parmesano

SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza de pincho a la plancha con salsa verde y salteado de verduras

o

Solomillo de cerdo a la parrilla con cremoso de setas y salsa perigaux

Milhoja de crema pastelera ,frutos del bosque y helado de fresa

Bodega: Vino tinto o blanco glárima sommos ,Cerveza Heineken, Agua y Café

Precio por Persona: 28,00€ 10% iva incluido



MENÚ-3

Platos individuales

Burrata con pesto y ensalada thai

Tosta de pan brioche con ternera asada y queso provolone.

Merluza a la plancha con salsa de cigalas, patatas rotas y tomate pasificado.

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de trufa

Coulant de chocolate blanco, helado de frambuesa y fruta del bosque.

Bodega: Vino Blanco Verdejo o Vino Tinto

Rioja, Cerveza Heineken, Agua y Café

Precio por Persona: 34,00€ 10% iva incluido