



Menú para celebraciones

MENÚ A 29,95 €

1. Vichysoisse con ceniza de puerro o Taboulé de quinoa, condimentado con verduras de temporada
2. Arroz meloso con pluma ibérica y trigueros o Merluza en salsa verde con almejas
3. Coulant de chocolate con compota de frutos rojos

MENÚ B 39,95 €

1. Falso capuccino de champiñones con chantilly ibérico o Ensalada de burrata con rúcula crujiente
2. Carrillera de ternera con salsa de chocolate o Salmón en papillote con salsa holandesa
3. Mousse de queso con toque ácido de lima y frambuesa

MENÚ C 49,95 €

1. Vieiras con salsa beurre blanc o Alcachofas rellenas de cordero con corona de yema
2. Bacalao à la bras o Cochinillo sous vide a baja temperatura con chucrut
3. Zabaione al oporto con almendras

Nota

Todos los menús incluyen dos bebidas, pan, postre y sorbete de lambrusco con cítricos entre platos

Los postres se pueden cambiar sin coste adicional

Los precios no incluyen IVA