

MENÚ EJECUTIVO

De lunes a viernes (excepto festivos)

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTES -A ELEGIR UNO-


Crema de calabacín, con queso de cabra, polvo de aceitunas y croutons 

Croquetas de pulpo gallego y espuma de piparras

Brioche con gambón y cremoso de burrata cítrica

Hojaldre relleno de setas, queso ricota y longaniza


Huevo a baja temperatura con cremoso de alcachofa, migas y jamón crujiente

Ensalada de espinacas baby, remolacha, naranja, frutos secos y parmesano 

PRINCIPALES -A ELEGIR UNO-

Pollo a baja temperatura con cremoso de castaña, setas y ciruelas

Carrillera de cerdo con cremoso de boniato y verduras de temporada

Tagliatelle con pesto de tomate seco y almendras tostadas 

Arroz meloso de setas y trufa. (min 2 pax) 

Bacalao en salsa de beurre blanc y pak choi (+5€)

Arroz Molino Roca de sepionet y gamba roja. (min 2 pax, +10€)

POSTRES -A ELEGIR UNO-

Crème brûlée de castaña

Tarta de chocolate con caviaroli y sal (+4€)

Torrija de brioche glaseada con naranja y helado de leche merengada (+4€)

Fruta de temporada

..... 22 €

Bebidas y cafés no incluidos

Carta de alérgenos bajo petición

 *Vegetariano*