



MENÚ A

APERITIVOS ▪ (según día)

ENTRANTES ▪ (todo incluidos)

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva extra

Croquetas caseras de pollo a l'ast con mayonesa de shitake

Bravísimas de la casa

Zanahorias asadas, mató casero de oveja y meunière de naranja

Hummus de piñones, crema ácida, cilantro y menta

Carpaccio de calabacines, queso de cabra, anacardos y hierbabuena

Berenjena ahumada y lacada con cremoso de cabra y hierbas asiáticas

PRINCIPALES ▪ (todo incluidos)

Ravioli de setas y gambas a la crema de parmesano

Vacío de Black Angus con parmentier de limón y mostaza

POSTRES

Espuma de crema catalana con muësli y cítricos

30,00€*

*IVA incluido - ** bebidas no incluidas



MENÚ B

APERITIVOS ▪ (según día)

ENTRANTES ▪ (todos incluidos)

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva extra

Croquetas caseras de pollo a l'ast con mayonesa de shitake

Bravísimas de la casa

Zanahorias asadas, mató casero de oveja y meunière de naranja

Anchoas del cantábrico sobre pan de cristal

Puerros a la brasa, crema de almendras tostadas, jamón ibérico y demi glace de puerros

Carpaccio de calabacines, queso de cabra, anacardos y menta

Berenjena ahumada y lacada con cremoso de cabra y hierbas asiáticas

PRINCIPALES ▪ (todos incluidos)

Ravioli de setas y gambas a la crema de parmesano

Pulpo gallego con topinambur frito, mojo canario, cebolla roja y cilantro

Cochinillo crujiente y deshuesado con céleri y limón marroquí.

POSTRES

Cheesecake casero de mascarpone e Idiazábal con toffee de café

40,00€*

*IVA incluido - ** bebidas no incluidas