

MENÚ GOURMET

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DE 13.00 A 15.30



ENTRANTES

- HOGAZA AHUMADA, CRUJIENTE CON TOMATE DE LA FINCA & QUESO CREMA TRUFADO
- GYOZAS DE PATO, WAKAME & MAYO JAPONESA
- CARPACCIO DE BUEY, ACEITE DE PISTACHO, TRUFA & PARMESANO
- STEAK TARTAR DE CHULETA DE VACA AHUMADA, TORREZNO & HELADO DE MANGO
- BOMBÓN DE FOIE, TOFFE SALADO & HIGOS AL MASCARÓ

PRINCIPAL A ELEGIR

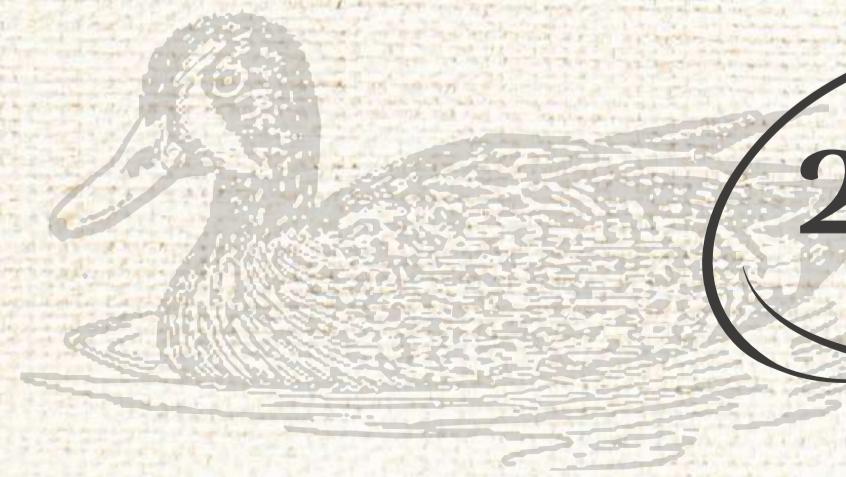
- JARRETE DE CIERVO, CALABAZA ASADA & PARMENTIER TRUFADO
- CHULETÓN DE VACA A LA BRASA (2 PAX)
- SALMÓN AL PAPILLOTE

POSTRE

- YOGUR, FRESAS SALTEADAS & HELADO DE VIOLETA

27,50 €

BEBIDA NO INCLUIDA



MENÚ COLUMBRETES

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DE 13.00 A 15.30

ENTRANTES

- ROSQUILLETAS CON SALMOREJO
- ZAMBURIÑA A LA BRASA CON CREMOSO DE GORGONZOLA & CAVIAR
- CARPACCIO DE LANGOSTINOS, PONZU, MAYONESA DE KIMCHI & TORREZNO DE BACALAO
- PICA-PICA MARINO (MEJILLÓN, ALMEJAS, CALAMAR ANDALUZ & CARACOL DE MAR)

PRINCIPAL A ELEGIR

- LUBINA ASADA CON VERDURITAS DE LES SANTES
- ARROZ CALDOSO DE BUEY DE MAR (2 PAX)
- FIDEUÁ DE CARRILLERA & PORTOBELLO (2 PAX)

POSTRE

- BROWNIE DE CHOCOLATE AMARGO & HELADO DE FRAMBUESA

29,00€

BEBIDA NO INCLUIDA

MENÚ GASTRO TAPAS

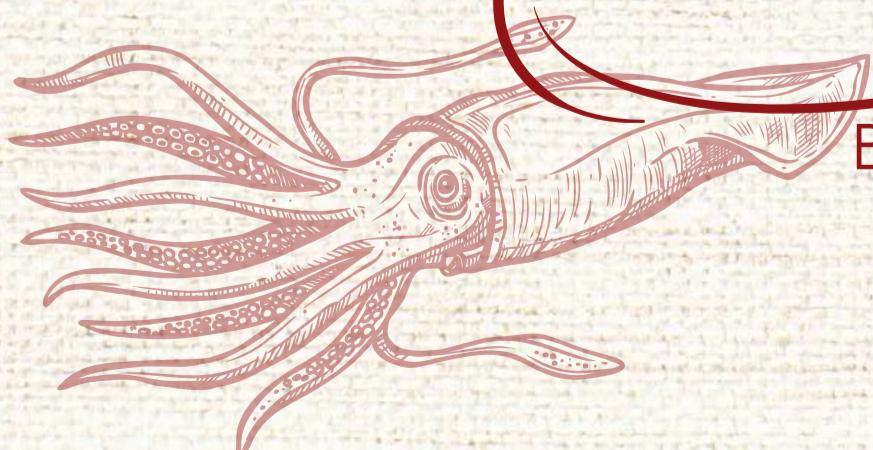
VIERNES Y SÁBADOS DE 20.00 A 22.30

PLATOS A COMPARTIR

- NUESTRAS BRAVAS TERRETA
- GYOZAS DE LANGOSTINO
- TORREZNOS DE SORIA
- CALAMARES A LA ANDALUZA
- PINCHO MORUNO CON CEBOLLA CARAMELIZADA & GORGONZOLA
- ROLLITO SAAM DE SALMÓN, YOGUR, MANGO & CILANTRO

20,00€

BEBIDA NO INCLUIDA



MENÚ GALA NOCHE

VIERNES Y SÁBADOS DE 20.00 A 22.30

ENTRANTES

- NUESTRA HOGAZA AHUMADA CON TOMATE & ALIOLI
- TABLA DE IBÉRICOS, QUESOS DE LA COMARCA,
SUS MERMELADAS & SUS FRUTAS
- CAZUELA DE SETAS, GAMBAS & FOIE
- TELLINAS A LA BRASA

PRINCIPAL A ELEGIR

- SECRETO IBÉRICO CON PATATAS & PIMIENTOS DEL PADRÓN
- SALMÓN AL PAPILLOTE SOBRE CREMA DE REMOLACHA & BIMIS

POSTRE

- TORRIJA DE Brioche EN ALMÍBAR DE CREMAET

29,00€

BEBIDA NO INCLUIDA





MENÚ DELÍCIES D'HIVERN



ENTRANTES

- HOGAZA DE CRISTAL AL HORNO CON CREMA DE QUESO TRUFADO & TOMATE BASÍLICO
- DEGUSTACIÓN DE QUESOS ARTESANOS E IBÉRICOS
- BRANDADA DE BACALAO SOBRE ALCACHOFA CONFITADA & CAVIAR DE ARENQUE
- PULLED PORK SOBRE SOBA

PRINCIPAL A ELEGIR

- LUBINA AL HORNO, VERDURITAS AL WOK & PATATAS PANADERA
- COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA, CALABAZA ASADA Y JUGO DEL ASADO

POSTRE

- BROWNIE DE NUECES (100% GLUTEN FREE), CREMOSO DE ARÁNDANOS & HELADO DE FRAMBUESA

29,00€

BEBIDA NO INCLUIDA

