

Nuestro menú del día 20 de Enero

Los Entrantes (3 centro mesa a compartir)

Ensalada de tomate escabechado, stracciatella de burrata y ventresca de atún

Ensaladilla rusa Ginebre con espuma de mahonesa de lima

Esgarrat de pimientos, crema de berenjena asada y anchoa

Milhojas de patatas bravas Madrid - Valencia

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Croqueta de pollo a l'ast y trufa

Buñuelo de bacalao con alioli

Ravioli al vapor de botifarra, calabaza asada y parmesano

Brandada de bacalao a la brasa con pimiento rojo asado

Wan tan de vaca rubia gallega con zanahoria ahumada y teriyaki

Berenjena frita, miel de caña y cremoso de queso

Huevo pochado, crema de patata trufada y papada frita

Los Principales (individual)

Arroz negro de chipirones en su tinta y ajos tiernos

Secreto ibérico a la BBQ japonesa, maíz en texturas y espárragos en crudité

Merluza de pincho con parmentier de lima y caldo dashi (supl. 6€)

Solomillo de vaca, foie a la plancha y trufa negra (supl. 11€)

Los postres (individual)

Fresones confitados, chocolate blanco y mousse de yogur

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Tartar de piña, lima y helado de coco

Flan de queso con caramelo de naranja

Canutillo crujiente de crema pastelera y chocolates

MENÚ de DÍA: 3 entrantes centro mesa + 1 principal + 1 postre 14,90 €

MENÚ EXPRESS: 1 entrante + 1 principal + 1 postre 11,90 €

bebidas, pan y café no incluidas