

Nuestro menú del día 25 Noviembre

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 y sardina ahumada

Berenjena a la llama, miel, queso de cabra y granada

Maki de puerro asado con rilette de pescado azul

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Croqueta de pollo a l'ast y trufa

Buñelo de bacalao con alioli

Milhojas de patatas bravas Madrid - Valencia

Alcachofas fritas, salsa de trufa y crujiente de papada adobada

Crujientes de vaca, zanahoria especiada y teriyaki

Brandada de bacalao a la brasa, gratén de anchoa y pimiento

Ravioli al vapor... de morcilla, calabaza y parmesano

Sopa de setas, huevo Mollet, papada frita

Tortilla de camarones con tartar de gambas, aguacate, chipotle (supl. 2 €/pax)

Tempura de gambas, calamar, ajos tiernos y piparra dulce (supl. 3 €/pax)

Los Principales (individual)

Arroz de secreto ibérico, rebollones y tomillo

Tagliattelle al pesto cremoso, anchoas, alcaparras y tomates secos

Solomillo de vaca, foie y jugo torrefacto (supl. 12€)

Cocotxas de bacalao a la beurre blanc de all i pebre y pakchoi (supl. 9€)

Los postres (individual)

Fresas confitadas, chocolate blanco y mousse de yogur

Tartar de piña, lima y helado de coco

Brownie de chocolate mousse de chocolate y helado de vainilla

Cookie de chips de chocolate con helado de caramelo a la sal

Buñuelos de calabaza con mousse de chocolate templada

Flan de queso con caramelo de naranja

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

MENÚ EXPRESS: 1 entrante + 1 principal + 1 postre 12,50 €

bebidas, pan y café no incluidas