

Menú de la Noche 13 de Mayo

Los Entrantes (3 centro mesa a compartir)

Ensalada de tomate escabechado, stracciatella de burrata y ventresca de atún
Ensaladilla Ginebre con espuma de mahonesa de lima
Esgarrat de pimientos, crema de berenjena y sardina ahumada
Tosta de cochinita pibil, aguacate y cebolla encurtida
Berenjena a la llama, miel y queso de cabra
Croqueta cremosa de jamón ibérico
Croqueta de pollo a l'ast y trufa
Buñuelo de bacalao con alioli
Milhojas de patatas bravas Madrid - Valencia
Alcachofas en tempura con salsa romesco
Clotxinas de la batea "Germans Maria" al amontillado
Crujiente de tsukune de vaca, remolacha y teriyaki
Huevo mollet, espuma de setas, trufa y torreznos
Ravioli al vapor de morcilla, calabaza asada y parmensano

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

Los Principales (elegir)

Tataki de presa ibérica con cremoso de coliflor rustida
Carrillera de vaca estofada al Rioja con texturas de chirivía
Ventresca de atún, berenjena y boletus eringii
Bacalao confitado con guiso de sus callos y su torrezno

Los postres (elegir)

Fresas confitadas, chocolate blanco y mousse de yogur
Tartar de piña, lima y helado de frutos rojos
Flan de queso con caramelo de naranja
Brownie de chocolate mousse de chocolate
Canutillo crujiente de crema pastelera con frutos rojos confitados
Tartaleta de crema de limón, merengue y cítricos

MENÚ de la NOCHE Ginebre: 3 entrantes centro mesa + 1 principal + 1 postre 23,90 €

MENÚ TAPAS: 5 entrantes centro mesa + 1 postre 21,50 €

bebidas, pan y café no incluidas