

Nuestro menú del día 14 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 la 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

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

Los Principales (individual)

Arroz marinero de gambón, calamar y ajos tiernos

Solomillo de cerdo duroc con tofee de coliflor rustida

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

Bacalao confitado, emulsión de all i pebre y espárgos (supl. 8€)

Los postres (individual)

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 del FIN de SEMANA 3 entrantes centro mesa + 1 principal + 1 postre || 20,50 €
bebidas, pan y café no incluidas