

Nuestro menú del día 5 de Agosto

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 marinada
Ajoblanco de melón con cecina del Bierzo
Maki de puerro asado y pescado azul y salsa romesco
Berenjena a la llama, miel y queso de cabra
Clotxinas de la batea "Germans Maria" al azai de miso
Tosta mexicana de secreto ibérico pibil, aguacate y pico de gallo
Croqueta de pollo a l'ast y trufa
Croqueta cremosa de jamón ibérico
Buñuelo de bacalao con alioli de kimchee
Milhojas de patatas bravas Madrid - Valencia
Crujientes de vaca, remolacha y teriyaki
Ravioli al vapor... de morcilla, calabaza y parmesano
Huevo mollet, espuma de setas, trufa y torreznos
Tempura de langostinos, calamar, ajos tiernos y piparra dulce (supl. 3€/pax)

Los Principales (individual)

Arroz negro de chocos en su tinta y pimiento escalivado
Solomillo de cerdo duroc, toffee de coliflor y crudité de verduras
Solomillo de vaca Rossini, jugo perigeaux y crujientes de patata (supl. 12 €)
Merluza de pincho, parmentier de lima, jugo dashi (supl. 9€)

Los postres (individual)

Fresones confitados, chocolate blanco y mousse de yogur
Tartar de piña, lima y helado de coco
Flan de queso con caramelo de naranja
Financier - Banoffee
Brownie de chocolate mousse de chocolate
Pavlova de lima, chantilly y helado de cassis
Melón menta, lima y espuma de yogur

|| MENÚ del DÍA: 3 entrantes centro mesa + 1 principal + 1 postre 17,50 € ||

|| MENÚ EXPRESS: 1 entrante + 1 principal + 1 postre 14,40 € ||
bebidas, pan y café no incluidas