

Menú de la Noche 19 Noviembre

Los Entrantes (3 centro mesa a compartir)

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

Ensaladilla Cinebre con espuma de mahonesa de lima

Esgarrat de pimientos, crema de berenjena asada y sardina marinada

Berenjena a la llama, miel y queso de cabra

Tosta de tartar de salmón y aguacate

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Croqueta de pollo a l'ast y trufa

Buñuelos de bacalao con alioli

Milhojas de patatas bravas Madrid - Valencia

Ravioli al vapor de morcilla casera, calabaza asada y parmesano

Albóndigas de vaca vieja al curry verde japonés

Huevo Mollet, ceps, foie y cansalá

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

Los Principales (elegir)

Secreto ibérico, texturas de chirivía y demiglace

Carnelón crujiente de costilla de vaca con parmentier de trufa

Tataki de presa ibérica con parmentier de trufa (supl. 6€)

Taco de atún, berenjena asada y rebollones

Bacalao confitado con salsa de all i pebre y crudité de verduras

Los postres (elegir)

Fresones confitados, chocolate blanco y mousse de yogur

Tartar de piña, lima y helado de coco

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Flan de queso con caramelo de naranja

Canutillo crujiente de crema pastelera con frutos del bosque

Financier - Banoffee

MENÚ de la NOCHE Cinebre: 3 entrantes centro mesa + 1 principal + 1 postre 25,00 €

MENÚ TAPAS: 5 entrantes centro mesa + 1 postre 25,00 €

bebidas, pan y café no incluidas