

Nuestro menú del día 30 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

Huevo Mollet con espuma de setas y cansalá

Albondigas de vaca al curry verde japonés

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

Los Principales (individual)

Arroz marinero de calamar, puntilla, gambas y verduritas

Solomillo de cerdo duroc con texturas de chirivía

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

Bacalao con salsa de all i pebre y crudités (supl. 8€)

Los postres (individual)

Fresones confitados, chocolate blanco y mousse de yogur

Tartar de piña, lima y helado de coco

Brownie, mousse de chocolates y helado de vainilla

Flan de queso con caramelo de naranja

Financier - Banoffee

Canutillo crujiente de crema pastelera con frutos rojos confitados

|| MENÚ del DÍA: 3 entrantes centro mesa + 1 principal + 1 postre 17,90 € ||

|| MENÚ EXPRESS: 1 entrante + 1 principal + 1 postre 14,80 € ||

bebidas, pan y café no incluidas