

MENU DIARIO (primavera 2023)

Aperitivo del chef

Degustación de Entrantes

Risotto con setas Mézclum, jamón y queso parmesano Ensalada de brotes tiernos con tomate cherry y vinagre de Módena

Principal (a elegir)

Bacalao confitado sobre cama de pisto

Lomos de rodaballo con verduras

Rape con verduras y salsa americana con almejas

Confit de pato con cebolla caramelizada y salsa cumberland

Rabo de ternera al vino tinto con patatas

Solomillo a la plancha con salsa de miel y cerveza

Entrecot a la plancha con pimiento dulce

Postre

Milhojas de crema con chocolate especiado Sopa de frutos rojos con helado de queso Tarta cremosa de queso y celosía de caramelo

Agua, pan y vino incluido

Precio por persona: 38,00€ (IVA incluido)

