

ALMUERZO VIERNES 25

ENTRANTES

Ensalada de melón con crujiente de jamón y mix de brotes tiernos

O

Patatas meneas con torreznos

SEGUNDOS

Merluza con risotto de calabaza

O

Milhoja de solomillo ibérico, pera y salsa Cumberland

POSTRE

Crema de limón, toffee, streusel de frambuesa y helado de nata

O

Ensalada de fruta de temporada

Bebida

Cerveza

Vino blanco

Vino Tinto

Precio por persona: 28€

ALMUERZO SÁBADO 26

ENTRANTES

Salmorejo, langostino, tomate rosa y parmesano

O

Satay de pulpo, vieira y langostino con tartar de kumato

SEGUNDOS

Corvina con trigo guisado y salsa de ajos asados

O

Lingote de carrillera con parmentier de boniato y salsa de teriyaki

POSTRE

Crema de limón, toffee, streusel de frambuesa y helado de nata

O

Ensalada de fruta de temporada

Bebida

Cerveza

Vino blanco

Vino Tinto

Precio por persona: 28€

ALMUERZO DOMINGO 27

ENTRANTES

Ensalada de rape alangostado con salsa tártara y crudités

O

Crema de farinato, bizcocho de anís y papada ibérica

SEGUNDOS

Solomillo de ternera con pastel de patata y pata de mulo

asados

O

Rulo de cordero con patata asada y pimentón

POSTRE

Nube de arroz con leche con gel de naranja y limón

o

Ensalada de fruta de temporada

Bebida

Cerveza

Vino blanco

Vino Tinto

Precio por persona: 35€