



MENÚ ESPECIAL CUINA OBERTA

COMIDA

Del 20 al 30 de Mayo

ENTRANTES CENTRO DE MESA

Tartar de caballa marinada con ensalada de acedera y salicornia

Croquetas de gambita roja con mahonesa de sriracha

Bitokes de calamar con emulsi3n negra

Coca de Dacs a con boquerones, pico de gallo y huevo duro

PLATO PRINCIPAL a elegir

Arroz de codornices y tirabeques con setas de primavera

POSTRE

Albaricoques Melba

24,00€*

*Bebida no incluida



MENÚ ESPECIAL CUINA OBERTA

CENA

Del 20 al 30 de Mayo

ENTRANTES CENTRO DE MESA

Pata de pulpo crujiente con cebolla roja pochada y romesco de algas

Carpaccio de presa Ibérica con virutas de manchego curado y vinagreta de ciruelas y foie

Tartar de caballa marinada con ensalada de acedera y salicornia

Croquetas de gambita roja con mahonesa de sriracha

PLATO PRINCIPAL

Filetes de rape con setas, berberechos y salsa verde de almejas al Cabernet Sauvignon

POSTRE

Albaricoques Melba

32,00€*

*Bebida no incluida