

Menú de trabajo

Menú 1

Capricho de mozzarella, pesto verde, crocanti de almendra y rúcula
Solomillo de cerdo con jugo de champiñones, patatas panadera y boniato asado
Milhojas de crema pastelera con chocolate templado

Menú 2

Ensalada mimosa de mango, vinagreta de aguacate y panceta ahumada
Medallones de ave rellenos de paté y jamón con parmentier de tomates secos y verduras de temporada
Sabayón de frutas al gratén con sorbete de mandarina

Menú 3

Espárragos envueltos en jamón serrano, hojaldre y salsa de parmesano
Lomo de dorada al azafrán con vinagreta de tomate concassé y rúcula selvática
Coulant de chocolate con fondo de crema inglesa y helado de vainilla

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Menú 4

Ensalada de queso de cabra con delicias de pato, cebolla caramelizada y aderezo balsámico

Filete de lubina al vino blanco crujiente de limón y arroz caldero

Canelón de leche frita, helado de turrón y arrope

Todos los menús llevan incluido agua, vino blanco, tinto, cerveza y refrescos

Precio por persona 27,50 € (10% IVA incluido)

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.