

MENU 1

ENTRANTES

CANELÓN DE TERNERA Y TRUFA CON BECHAMEL DE AJO
NEGRO Y PIÑONES

ENSALADA DE TOMATES VARIADOS CON SU PESTO Y BURRATA FRESCA DE BÚFALA

POSIBILIDAD DE "PICADA" PARA TODO EL GRUPO

(PIMIENTOS DEL PADRÓN, CALAMARES CRUJIENTES, BRAVAS AIRECEL, CROQUETAS VARIADAS, TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA)

PLATOS PRINCIPALES

LECHONA, PATATA, BONIATO Y SOBRASADA

LUBINA MEDITERRÁNEA, PURE PATATA AHUMADO, Y PESTO ROJO

RAVIOLONI RELLENO DE BURRATA Y TOMATES CHERRY, EN SALSA DE PESTO DE PISTACHO

(CETARIAN

POSTRES

BIZCOCHO DE VAINILLA, REGALIZ, CARAMELO, CACAO Y
ACEITUNA NEGRA

CHOCOLATE TIERNO DE CACAO, ALGARROBA, EUCALIPTO, PISTACHO Y GEL DE JARABE DE ARCE









MENU 2



BRIOCHE DE COSTILLA DE CERDO IBÉRICO "BBQ",
MAYONESA DE CHIPOTLE Y APIONABO ENCURTIDO

TARTAR DE TOMATE, COULIS DE MANGO, STRACCIATELLA DE BURRATA FRESCA Y PAN SARDO

POSIBILIDAD DE "PICADA" PARA TODO EL GRUPO

(PIMIENTOS DEL PADRÓN, CALAMARES CRUJIENTES, BRAVAS AIRECEL, CROQUETAS VARIADAS, TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA)

PLATOS PRINCIPALES

RODABALLO, HINOJO Y VERDURAS SALTEADAS

ENTRECOTE MADURADO, PURÉ DE BONIATO, TIRABEQUES Y ESPÁRRAGOS

RAVIOLONI RELLENO DE ESPINACAS, RICOTA Y BUFALA AL PESTO ROJO





TIRAMISÚ AIRECEL, CREMA INGLESA MOSCOVADA Y HELADO DE CAFÉ SICILIANO

HELADO DE PISTACHO SALADO, BIZCOCHO DE CHOCOLATE BLANCO Y GOMINOLA DE CASSIS





