

Entrantes

- ⌘ Ensalada de rollitos de roast beef rellenos de mousse de berenjena, y vinagreta de frutos secos 10,90€
frutos secos, mostaza, cacahuete, huevo
- ⌘ Migas castellanas con chorizada ibérica, panceta crujiente y huevo a baja temperatura 11,85€
gluten, huevo, lácteos
- ⌘ Ensaladilla de rape confitado y langostinos con emulsión de pimiento asado 13,10€
pescado, crustáceos, huevo, mostaza
- ⌘ Arroz meloso de carrillera de ternera con boletus, trigueros y alioli 13,20€
gluten, huevo, lácteos, soja, apio
- ⌘ Ensalada de burrata ahumada (tipo mozzarella) con vinagreta de lacón y tomatitos Cherry, costrones de pan y crema de albahaca 11,90€
gluten, huevo, lácteos, mostaza

Segundos

- ⌘ Jarrete de cerdo cocinado lentamente con puré cremoso de patata y jugo de carne 15,90€
lácteos, soja, gluten, apio
- ⌘ Timbal de pierna de cordero deshuesada y encebollada con patata rota aliñada 16,30€
- ⌘ Falsa lasaña (sin pasta) con capas de berenjena y chipirones con verduritas, gratinada con bechamel de mejillones y manchego 16,20€
pescado, moluscos, sulfitos, gluten, apio, lácteos
- ⌘ Albóndigas de jabalí a la cerveza 16,10€
lácteos, soja, gluten, apio, sulfitos, huevo
- ⌘ Ravioli de costilla de vaca con boletus y crema de cebolla tostada 15,60€
lácteos, soja, gluten, apio, huevo

Menú degustación (servido a mesa completa) 27€

Si todos los comensales de la mesa eligen un entrante, un segundo y un postre cada uno, se les aplica un precio reducido de 27€ por persona (Bebida NO incluida, pan NO incluido)

Postres

- ⌘ Hojaldre con crema de frutos rojos, crumble de avellana y chocolate blanco 6,10€
lácteos, huevo, gluten, frutos secos
- ⌘ Mousse de chocolate con galleta de cacao desmigada 5,60€
frutos secos, lácteos, huevo, gluten
- ⌘ Crema de yogur con fondo de cítricos y gominola de papaya 5,30€
lácteos, huevo, gluten
- ⌘ Tarta de queso brie con toffee y crumble de cacahuètes 6,30€
gluten, huevo, lácteos, cacahuete
- ⌘ Postre de helado de 2 sabores con galleta almendrada (a elegir entre mandarina, mojito, melocotón, manzana verde o mango) 5,50€
gluten, huevo, lácteo, frutos secos

Croqueta 2,40€/unidad

Pan individual 0,75€/persona

IVA incluido en los precios. Alérgenos especificados bajo la descripción de los platos, todos los platos pueden contener trazas de alérgenos no especificados.