



## MENU

Precio: 160,00€

### COCTEL DE BIENVENIDA (en terraza)

- \* platos de jamon iberico y tostadas de pan con tomate y AOVE.
- \*croquetas de jamon iberico y de calamar en su tinta.
- \*tostas de foie grass mi-cuit casero.
- \* zamburiñas ajoaceite y lima.
- \* brochetas de langostinos y albahaca.
- \* nuestro steak tartar EL CHALET servido en brioche.
- \* fideua de marisco y alioli.

### MENU (en nuestros salones privados)

#### ENTRANTE (a elegir)

- \* ensalada de trucha marinada, lactonesa y aguacate.
- \* tartar de tomate, sardina ahumada. queso y oliva negra.
- \* tartar de salmon marinado, alga nori y aguacate.
- \* vieria, crema de azafran y huevas de trucha.
- \* ensalada de esturion, berenjena ahumada y yogurt.

#### PESCADO (a elegir)

- \* corvina, crema de espinacas y pil pil de limon.
- \* lubina asada, guiso de calamar y langostinos.
- \* merluza con salsa de piparras y pil pil de limon.
- \* rodaballo son guiso de chipirones y gambas (suplemento 6€)
- \* rape en salsa americana, almejas y langostinos (suplemento 8€)

## CARNE (a elegir)

- \* abanico iberico con parmentier y menbrillo.
- \* lingote de ternasco deshuesado a baja temperatura, patata asada y chilindron.
- \* milhojas de ternasco y patata al graten de ajos.
- \* solomillo de ternera, panceta y patata (suplemneto 6€).
- \* solomillo de ternera, reduccion de sus jugos y terrina de patata y panceta (suplemento 8€).

## POSTRE ( a elegir)

- \* tarta de queso, galleta y helado de frutos rojos.
- \* sopa de chocolate blanco, brownie de nueces y yogutr.
- \* manzana asada strudell y helado de vainilla.
- \* cremoso de chocolate, cafe y vainilla.
- \* piña maracuya y chile.
- \* mil hojas de chocolate, vainilla y haba tonka.