



Menú

Precio: 46,00€

Los primeros

Ensalada de brotes verdes, con gambones, pistacho y aliño dulce de miel y naranja
Carpaccio de solomillo de buey, con parmesano, rucula y sorbete de mostaza
Linguini salteado con setas e ibérico acompañado de salsa ligera de queso gorgonzola
Arroz cremoso de hortalizas, con burrata fresca y aceite de trufa
Ensalada de quinoa, aguacate y salmón ahumado con aceite de albahaca
Ensalada de pollo asado y queso ahumado con láminas de almendra tostada
Ensalada templada de salmón ahumado, tomates confitados y trigueros
Burrata fresca con salmorejo dulce de mango
Crema de puerros trufada con dados de jamón ibérico y sal de aceituna
Espuma de patata ahumada, con huevo a baja temperatura y polvo de ajos tiernos

Los segundos

Jarrete de cordero a baja temperatura, con cremoso de boniato y trigueros
Lomo de rape al horno, con emulsión de ajos asados y hongos confitados
Solomillo de ternera, con demi glacé de sus jugos y risotto de tinto
Lubina salvaje sobre cremoso de patata
Magret de pato a la plancha con chutney de piña
Suprema de salmón con cebolla morada encurtida sobre cremoso de chirivías
Presa Ibérica a la plancha, con salsa dulce de soja y patata al horno
Meloso de ternera, con puré de boniato rustido
Merluza al horno, con almendra e ibérico sobre parmentier
Salteado de hongos y trigueros, con quinoa y aceite de trufa

Los postres

Coulant de chocolate con sopa de mango y helado de dulce de leche
Milhojas de crema inglesa con frutos rojos
Espuma de queso mascarpone con teja de almendras y fresa laminada
Lemon pie con sorbete de mango

