



## Menú 01

Precio: 100,00€

### Primer plato (a elegir)

Opción de cremas o carpaccios

- Tartar de tomate con ventresca, aguacate, cebolla caramelizada y picada de frutos secos
- Bacalao gratinado con all i oli de pimentón, milhojas de patata y espinaca con pesto de tomate seco y hierbas frescas
- Raviolis de rape y panceta ibérica con pesto de orejones y cremoso de cebolla caramelizada

### Plato principal (a elegir)

- Merluza a baja temperatura con muselina de cebolla y remolacha con camita de habitas baby y espárragos trigueros
  - Canelón de marisco y bogavante con una ligera bechamel de puerros, gambón y pasas
  - Milhojas de wanton y carrillera ibérica napada en su jugo con cebolleta china soasada y bechamel de Idiazabal a la pimienta verde
  - Secreto ibérico a baja temperatura acompañado de cuscús especiado demiglance al oporto y aceite de hierbas
- Vino blanco Monopole s.XXI y Vino tinto Viña Real Rioja crianza

### Postre

- Coulant de chocolate, cacao, helado de turrón, crema de avellana y galleta
  - Cheesecake cremoso de galleta y mantequilla. Mouse de queso y coulist de frutos rojos y grosellas
  - Mousse de chocolate, tofee de caramelo, teja de almendra, tierra de café y helado de nata
- Cava El Miracle

### Bebidas

- Agua
- Refrescos
- Cafés e infusiones

\*IVA no incluido.