

Menú del Día

Del 26 de mayo al 5 de junio

Primeros

- Ajo blanco de melón con crudité de jamón
- Ensaladilla rusa con tartar de atún y mayonesa kimchi
- Saquitos rellenos de ricota y pera con salsa pepe
- Berenjena Katsu con cremoso de queso

Segundos

- Brocheta de pollo con salsa barbacoa de mango
- Costilla de jabalí a baja temperatura con puré de apio
- Hojaldre con carne mechada y crudité de espinacas
- Pez espada a la brasa con ceviche de boniato

Postres

- Tartaleta Guinness con chantilly de vainilla y arándanos
- Piña con helado de limón y albahaca
- Panacota de Bailey's con espuma de café

23,90€ (IVA incluido)

Postre, pan, agua y vino de la tierra.
Vino crianza Rioja Dinastía Vivanco, Supl 10€ botella.

Menús a mesa completa (máximo 10pax) mediodía de martes a viernes
no festivos

