

Menú del Día

Del 9 al 19 de junio

Primeros

Ensalada de burrata, cremoso aguacate y vinagreta de mango
(en colaboración con *The MoveMen*)

Quesadilla carnitas mexicanas y pico de gallo

Gazpacho de fresa y sandia con crudité de jamón

Rigatone con carne al pesto

Segundos

Timbal de rabo de toro con pure de patata y boniato

Solomillo ibérico a la brasa a la miel y mostaza

Alitas de pato con verduras confitadas y pure de manzana

Merluza a la brasa estilo mukeka (leche de coco y verduras)

Postres

Beso de cereza, bizcocho de cacao, crema de naranja y helado de cereza

Pai de limón y piña

Melocotón con espuma de mango

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

