

Menú del Día

Del 29 de septiembre al 9 de octubre

Primeros

- Carpaccio de remolacha con vinagreta de queso y frutos secos
- Camelón relleno de longaniza con salsa de setas
- Focaccia estilo tonnata, con tomate cherry, atún y rúcula
- Samosas rellenas de verduras y chipotle con cremoso de aguacate

Segundos

- Kafta de cordero con pan de pita, verduras asadas y salsiki
- Alitas de pato a la naranja con humus de boniato
- Angle a la brasa con chimichurri, patatas baby y mazorca de maíz
- Pez espada a la brasa con verduras confitadas

Postres

- Bizcocho de boniato (elaborado con harina de almendra) con helado de vainilla
- Mouse de chocolate blanco con higos, miel y nueces
- Panacota de mango con espuma de coco

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

