



MENÚ DE TRABAJO A LA CARTA

Confeccione su menú de empresa a la carta

ENTRANTES FRIOS

- Gaspacho Andaluz con boloñesa fría de langostinos y sorbete de albahaca 12,00 €
- Tomate relleno de guacamole, crujiente de parmesano, virutas de jamón ibérico y salmorejo 13,00€
- Tartar de solomillo de ternera estilo tradicional 19,00€
- Ceviche de corvina con papaya y naranja 16,00€

ENTRANTES CALIENTES

- Ravioli de setas y trufa con salsa de anacardos y tomillo 16,00€
- Panaché de verduras con concentrado de ave al jerez y yema de huevo 14,00€

SOPAS

- Crema de patata con setas salteadas, huevo a baja temperatura y trufa 14,00€

ENSALADAS

- Ensalada de verduras y setas salteadas, saquitos de pan crujiente y jamón ibérico 14,00€
- Ensalada de pulpo, patatón y trufa negra de verano 17,00€
- Ensalada de brotes tiernos, mariscos y vinagreta de cítricos 18,00€

PLATOS PRINCIPALES

- Pechuga de pollo campero con langostinos, ensalada de cereales y salsa de jengibre 22,00€
- Rodaballo con ragout de cerdo negro mallorquín y verduritas 24,00€
- Lubina asada con risotto de espárragos, néctar de calamar y alga codium 24,00€
- Presa de cerdo ibérico con arroz venere de fresas y balsámico 24,00€
- Carré de cordero en costra de hierbas secas, cremoso de patata y salsa de aceitunos negros y albahaca 25,00€
- Solomillo de cebón con parmantier de foie, chalotas y jugo al vino tinto 28,00€

POSTRES

- Tartaleta de frambuesa con crema inglesa 5,50€
- Tartaleta de chocolate y mango 5,50 €
- Tarta cremosa de queso 5,50€

BODEGA

- Vino blanco :Verdejo, Legaris - D.O. Rueda
- Vino rosado :Viña Pomal rosado.R.O. Rioja
- Vino tinto :Viña Pomal crianza R.O. Rioja
- Agua, cerveza nacional, café e infusiones