

Primeros Platos

Tosta de paletilla ibérica con emulsión de tomate (unidad)

Croquetas caseras “*receta de mamá*”, con jamón ibérico

Anchoas del Cantábrico en aceite

Mosaico de verduras y mariscos con ali-oli de hierbas

Bruscheta de tomate braseado, queso de cabra y sardina ahumada

Carpaccio de vieiras, chalotas y uvas tintas

Ensalada de ternera escabechada y vinagreta de frutos secos

Huevo escalfado sobre hortalizas asadas y crudas

Carnes

Manitas de cerdo sobre cama de morcilla y crema de melocotones confitados

Callos a la manera tradicional

Solomillo a la plancha con pastel de pera caramelizada

Steak tartar

Paletilla de lechal asada y deshuesada con pimientos chips

Mollejas de cordero acompañadas de tapenade de naranja y albahaca

Rabo de toro guisado “solo” con vino tinto

Pescados

Risotto de langostinos

Merluza cocinada en su jugo con crema de patatas y salsa verde

Chipirones rellenos en su tinta con huevo frito

Cocochas de merluza a la parrilla y su refrito

Lomo de lubina al horno con tartar de aguacate y mahonesa de chimichurri

Pulpo y alcachofas salteadas con pimentón

Postres

Al ser la elaboración de los postres artesanal, se ruega petición al inicio de la comida

Crepe suzette relleno de manzana

Tiramisú a *“nuestra manera”*

Crema brulee de arroz con leche y helado de café

Bizcocho húmedo de chocolate recién horneado y helado de vainilla

Menú Degustación

Ensalada de ternera escabechada con vinagreta de frutos secos

Risotto de langostinos

Merluza cocinada en su jugo con crema de patata y salsa verde

Carrilleras de ternera guisadas con salsa de tomate

Crema brulee de arroz con leche y helado de café