Menú Ejecutivo ***-Mesa completa-***

Entrantes

(Dos a elegir centro mesa)

Ensalada de espinacas, remolacha asada, cous cous de coliflor, tomate confitado.
Ensalada Thai, calabacín, zanahoria, pollo, cacahuetes y gamba, sweet chilly.
Ensalada de frutos secos garrapiñados, tomate seco, guacamole y fruta de temporada.
Huevos rotos con jamón, y patatas paja.
Mini burger de guisantes en won ton frito y salsa raita de yogurt y hierbabuena.
Croqueta de Jamón Ibérico Extremadura.
Croqueta de Vaca Frisona.
Nuestras patatas bravas con mayonesa de wasabi.
Tartar de remolacha asada y manzana gran Smith.
Alcachofas salteadas con jamón ibérico y pure de tupinanbo.

Principales

(Arroz mesa completa)

Terrina de cordero con mayonesa de mostaza y patatas rejilla.
Entrecot de ternera con puré de calabaza. (Suplemento de 5€)
Solomillo con verdura de temporada y patatas.
Atún Rojo, sésamo, cebolla caramelizada y salsa de soja, miel y jengibre.
Corvina con crema de espárragos y judías salteadas.
Paella de pato con seta de temporada, alcachofas (en temporada)
Meloso cangrejo azul.
Paella del señoret.
Paella de arroz negro y ajos tiernos.

Postres

Profiteroles.
Piña al ron.
Cremoso de queso con nísperos.
Fruta Variada.

PRECIO MENÚ 25,00€

Nota: Incluido Agua, pan y servicio. Una botella de vino de la casa con suplemento de 3,00€.