

Menú costa dorada

ENTRANTE A ESCOGER

- Perlas de melón con jamón ibérico y gambas a la vinagreta de caviar. **3,30€**
- Ensalada de queso de cabra gratinado, crujiente de jamón ibérico con vinagreta de miel de romero y frutos secos.
- carpaccio de tomate con burrata, vinagreta de frutos secos, pesto de albahaca y mango .
- Raviolis de rabo de buey con cremoso de patata y reducción de jugo de carne
 - Tagliatelle con gambas, espárragos trigueros y shiitake.
- Pimiento de piquillo relleno de jamón ibérico y salsa de piquillo.
- Canelones de carne de vaca gratinados con salsa bechamel y mozzarella
 - Mejillones de roca del delta con lima y puerro.

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

- Suprema de merluza sobre parmentier de patata y orio de tomate y langostinos.
 - Suprema de salmón a la plancha con verduras salteadas.
 - Fideua de pescados y mariscos.
 - Lubina la brasa con refrito de ajo y guindilla. **5,50€**
- Tataki de lomo bajo de vaca a la brasa con salsa de queso roquefort y aliño de tomate con especias.
 - Codillo ibérico confitado con cremoso de yuca y jugo de cocción reducido.
 - Solomillo de cerdo con parmentier de botetus y salsa de vino.

Postres a escoger

- Semiesfera de dos chocolates
 - Tarta de queso fresco
 - Tiramisú
- Brownie de chocolate negro y nueces con helado de vainilla

Incluye agua, pan, caña o copa de vino blanco o tinto o rosado de nuestra bodega selección

29,50€ IVA INCLUIDO

3€ de descuento por cada botella al escoger algún vino de nuestra carta



Castillo de Javier

RESTAURANTE & COCTELERÍA