



MENÚ 1

Mezcla de verdes con calabaza, ventresca y trigueros
Coca de escalibada con anchoas y arena de queso de cabra
Hojaldre con rosbif con salsa tártara y aceite de pistacho
Vichyssoise de patata y calabaza en dúo de colores con mejillón a la salvia
Tomate relleno de mozzarella di búfala y pesto de albahaca y olivada
Mollete de calamar a la andaluza con alioli negro
Canelones de espinacas a la catalana con jugo de ternera
Parrillada de verduras de estación y aceite de romesco

ooOoo

Entrecot de ternera con patatas rústicas
Trancha de salmón con salsa de mostaza antigua y espinacas
Taco de bacalao *a la llauna* con judías de gancho
Merluza en salsa verde con espárrago y almeja
Lubina de 200/300gr a la espalda con refrito de gulas
Brochetas de presa con verduras y patatas con salsa thai
Burger de lechal sobre migas “do blau de Cereta”
Albóndigas de pollo con sepia negra y patatas paja

ooOoo

Abanico de fruta de temporada con sorbete
Bol de helados artesanos
Arroz con leche y helado de canela
Dalky de chocolate y tarta con petazetas
Brownie sobre crema de mandarina y su helado

Aguas Minerales, Viñas del Vero y Cafés

**Precio por persona : 21€
(IVA 10 % Adicional)**

- Los menús son cerrados. Todos los comensales deberán tomar un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre



MENÚ 2

Ensalada xató Amalur en timbal con mezcla de verdes
Bouquet de verdes con degustación de quesos y foie
Carpaccio de ternera con vinagreta de olivas negras, parmesano y hierbas provenzales
Altura de tomate y mozzarella con atún y pastilla de polenta
Crema de zanahoria con jengibre y helado de mascarpone al tomillo
Verduras a la plancha con refrito de habitas y champiñón baby
Ñoquis de verduras en salsa de queso de cabra con virutas de foie
Ración de paleta ibérica en tosta de pan de hogaza con tomate y ensalada

ooOoo

Lomo de bacalao gratinado con ceps y espagueti de verduras
Suprema de merluza con saco de espinacas a la catalana
Salmón Noruego con wok de verduritas Thai
Dorada de ración a la donostiarra con patatas y refrito de piquillo y gulas
Entrecot de ternera con bouquet de rúcula y champiñón paris baby
Solomillo de cerdo sobre patata Phynois y crujiente de Idiazábal D.O.
Jamoncitos de bresse a la antigua con tempura de verduras
Escalopines de ternera sobre risotto de setas de temporada

ooOoo

Abanico de fruta de temporada con sorbete
Tatín de pera caramelizada con helado de sidra
Tulipa de helados artesanos, fresas naturales, vainilla y algodón de azúcar
Cake con caramelizado de piña y helado
Mató con membrillo y miel de caña de Frigiliana
Tiramisú con queso mascarpone y licor de marsala
Tarta fina de manzana con mantequilla salada

Aguas Minerales, Viñas del Vero y Cafés

**Precio por persona : 26€
(IVA 10 % Adicional)**

- Los menús son cerrados. Todos los comensales deberán tomar un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre



MENÚ 3

Milhojas de ventresca con pasta philo y ventresca de bonito

Verduras al vapor con quinoa y virutas de foie y glasa de módena

Ensalada de langostinos con bacalao y gajos de naranja en vinagreta de miel de caña

Cremita de guisantes de Llanerías con vieiras al armagnac

Embutidos ibéricos en pan de cristal y rocas de grana padano a las pimentas

ooOoo

Rape al all cremat en kartafata con pan de cereales y moluscos

Suprema de corvina salvaje

Solomillo de buey de Girona con foie mit-cuit y guarnición

Pierna de ibérico del país de Querqus D.O. y guarnición

Entrecot (250gr) de Astigarraga con surtido de espárragos y salsa holandesa

ooOoo

Brocheta de fruta fresca sobre base de chocolate y helado

Fondant de frambuesa con helado de galleta sablé

Babá al ron con sorbete de gin tonic

Bizcocho de pistacho con gelatina de frambuesa, bizcocho rosa y nata

Aguas Minerales, Viñas del Vero y Cafés

**Precio por persona : 29€
(IVA 10 % Adicional)**

*** Los menús son cerrados. Todos los comensales deberán tomar un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre**