

Menú Ejecutivo

**sugerencias al centro,
fuera de menú**



- Croquetas de jamón, chuleta. 2,50€/ud.
- Plato de jamón ibérico. 16,00€
- Micuit de foie grass 22,00€

aperitivo de bienvenida

- Mientras esperamos, un detalle de nuestro chef

entrantes

- Tiradito de salmón.
- Ensalada de verduras asadas y ahumadas con vinagreta a la Ansienne.
- Lasagna de carrilleras de ternera, salsa bordelesa y crema de torta del casar.
- Risotto de colmenillas y foie.
- Pochas y perdiz escabechada.
- Carpaccio de tomates, gele de su escabeche, crema de cebollas y ventresca de bonito

segundos a elegir

- Lomo bajo con apio, nabo asado con sinfonía de verduritas de temporada y salsa Café de Paris.
- Lubina laqueada con miso y salsa de ostras acompañada de crema de hinojo y sus texturas.
- Dorada asada sobre suquet de mariscos y rebozuelos
- Magret asado sobre risotto de remolachas y frambuesas .

postres

- Torrija de pan brioche artesano, crema caramelizada de romero y helado de leche de coco.
- Tarta de queso
- Helados
- Todo chocolate

27€

Pan, vino y agua incluidos

Disponible de lunes a viernes al mediodía excepto festivos