

Aperitivo del Chef

Para Comenzar:

Ensaladilla de cangrejo y maíz

Pastel de pescado con salsa tártara

Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos del padrón

Plato de cuchara del día

Seguimos con:

Suprema de salmón envuelto en sésamo blanco y negro

Entrecot de ternera con chimichurri

Lasaña de boloñesa y espinacas

Arroz del día (min. 2 pers.)

Dulce final:

Crema quemada de piña con cristal de azúcar moreno

Semi frío de yogur griego con frutos del bosque

Brownie de chocolate con nueces y helado

Ensalada de frutas con aceite de vainilla

Copa de vino de la casa y agua

16,50 €

