

Aperitivo del Chef

Al centro de la Mesa:

Ensalada de remolacha y jamón de pato con vinagreta
de yogur 

Surtido de ibéricos *Dehesa de Extremadura* con pan de
cristal y tomate Raf 

Croquetas caseras con mézclum de lechugas



A elegir:

Suprema de corvina con minipisto y emulsión de
pimiento choricero dulce  PTC 
o

Pechuga de pato sobre verduras salteadas con soja y
jengibre  PTC 

Dulce final:

Semifrio de yogur de papaya con gominola de Campari



.....

30 €
IVA incluido

Aperitivo del Chef

Al centro de la Mesa:

Ensalada de queso Gorgonzola con endivias rojas,
manzana *Granny Smith* y frutos secos garrapiñados 



Sashimi de salmón marinado, mango, brotes tiernos y
toques picantes  PTC  

Cigalitas salteadas con ajillo de albahaca y lemongrass



A elegir:

Rodaballo con pesto de kikos tostados  

o

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de mostaza verde y

miel  PTC 

Dulce final:

Brownie de chocolate blanco y pistachos con helado de

Baileys    PTC  

.....

35 €

IVA incluido

Aperitivo del Chef

Al centro de la Mesa:

Ensalada de langostinos, aguacate y kumquat  PTC



Carpaccio de atún rojo macerado en soja con helado de

mostaza    PTC 

Pulpo gratinado con alioli de ajo negro sobre puré de

patata al pimentón de *La Vera*  

A elegir:

Cilindro de rape con calabaza asada, curry y coco 

PTC  

O

Solomillo de ternera con salsa de chocolate y vino tinto

 PTC 

Dulce final:

Goulant caliente de chocolate negro con helado de

plátano   

.....

40 €
IVA incluido