

Menú Market

Para picar...

Patatas bravas con Chistorra, romesco picantito y alioli

Dipea del Rosso (Hummus de garbanzos, guacamole, ensaladilla Japo-rusa y Mutabal de berenjena)

Entrantes a elegir...

Ensalada de queso cremoso con brotes frescos y vinagreta de miel

o

Canelones de la Herminia bien gratinados con ceps confitados y suave salsa bechamel.

Segundos platos a elegir...

Tataki de atún con aguacate cremoso, ensaladita de hinojo y tomate con salsa teriyaki

o

Solomillo de cerdo a las 5 pimientos con demiglace cremosa y patatas fritas

Postres a elegir...

Brownie de nueces con helado de vainilla, chocolate caliente y chantilly

o

Crema Catalana quemada con helado de caramelo y "pets de monja"

Bodega y bebidas...

Señorío de Uñuela Crianza
Muviedro Chardonnay Blanco

½ botella por persona

Aguas minerales

Café

Pan por persona incluido

25€

IVA incluido

Menú Portobello

Para picar...

Patatas bravas con Chistorra, romesco picantito y alioli

Dipea del Rosso (Hummus de garbanzos, guacamole, ensaladilla Japo-rusa y Mutabal de berenjena)

Mini Croquetas de chipirón en su tinta con alioli de lima

Entrantes a elegir...

Mosaico de quínoa con ventresca de atún, tomates secos, olivas negras y pesto de albahaca

o

Sopa de pescadores de Palamós con rouille y crujiente aromático.

Segundos platos a elegir...

Lomo de bacalao confitado al alioli de miel de romero sobre crema de espinacas a la Catalana

o

Rabo de vaca vieja deshuesada con salsa oporto, hojaldre crujiente y micromezclum bien aliñado

Postres a elegir...

Nuestra tarta tiramisú de Francesca

o

Ensalada de frutas frescas y de temporada con sorbete de mandarina y crumble de chocolate

Bodega y bebidas...

Señorío de Uñuela Crianza
Muviedro Chardonnay Blanco

½ botella por persona

Agua mineral

Café

Pan por persona incluido

35€

IVA incluido

Copa de cava de bienvenida (*Juvé Camps Brut Reserva*)

Para picar...

Nuestras patatas bravas con chistorra, romesco picantito y alioli

Dipea del Rosso (Hummus de garbanzos, guacamole, ensaladilla Japo-rusa y Mutabal de berenjena)

Paletilla ibérica de Guijuelo (D.O) con pan de coca con tomate

Berenjenas crujientes a la soja y miel

Nuestros entrantes a elegir...

Salmorejo Cordobés con láminas de katsoubushi y oliva negra deshidratada

o

Linguini salteado con pesto de albahaca fresca, bresaola, ricotta, espárragos verdes y juliana de radicchio

o

Esqueixada de bacalao con tomate recién rallado, pimientos, aceitunas y chips de cebolla.

Segundos platos a elegir...

Dados de salmón a la plancha con crema de suave de lima y jengibre, bastones de calabacín y alga nori crujiente

o

Entrecote de vaca vieja con parmentier trufada, espárragos verdes y tomates cherry confitados

o

Espalda de cordero cocinada a baja temperatura 18 horas con patatas a la antigua.

Postres a elegir...

“La Creppe” con helado de vainilla, dulce de leche, chocolate fondant, nata recién montada y fresones.

O

Cacao temptation (cremoso, trufa, helado, bizcocho y salsa caliente)

O

Coulant de té verde con crema de chocolate blanco, yogur y lima.

Bodega y bebidas...

Señorio de Uñuela Reserva (D.O. Rioja)

Flor de Nieve (D.O.Sotomontano)
(½ botella por persona)

Agua mineral

Café

Chupito de licores

Pan por persona incluido

45€

Iva Incluido

En caso de alergia o intolerancia alimentaria, háganoslo saber, por favor.
Gracias.
