



Menú Ejecutivo

Pan y aperitivos del chef

Entrantes a elegir

Ensalada de rulo de cabra caramelizado con frutos secos
Huevos confitados con foie y trufa negra
Pulpo al horno con graten de golden y berenjena
Ravioli de pasta fresca relleno de calamarritos en su tinta
Plato de cuchara

Plato principal

Bacalao con suave graten de ali-oli de tinta de calamar y pimiento
Carrillera de ternera en salsa con patatas pochas
Arroz meloso de gambas y vieiras
Fideua de ibéricos

Postre

Coulant de chocolate
Crema de queso con frutos rojos y crumble de almendra
Torrija de pan brioche caramelizada
Capuchino con galletas de te

Bebida

Agua / Refrescos / Cervezas
Vino Blanco / Tinto / Rosado
Cafés o infusiones

Precio 22,00 € por persona
10% I.v.a. incluido