

Propuesta Menú

TODO AL CENTRO.

Menú#1.
40€/pers

*bebida incluida

- Tabla de patê + quesos nacionales.
- Boniato eco asado, chucrut de lombarda, rabanitos, castaña confitada, hinojo asado y emulsión soja.
- Tartar de salmón salvaje con aguacate, mango, semillas y emulsión de cítricos con ajoblanco de anacardos.
- Arroz crujiente con confit de pato, salsa de setas curry y mostaza, reducción de soja y frutos rojos.
- Presa cerdo ibérico con “guanche” casero y salteado de verduritas eco.

Postres:

- Tarta de chocolate con especias
- Tarta queso con manzana

Propuesta Menú

NUESTROS CLÁSICOS

Menú#2.

45€/pers

*bebida incluida

Al centro:

- Tabla de paté de hígado de ave&grasa pato. (Invierno. 2007)
- Tartar de salmón salvaje con aguacate, mango, y semillas con ajoblanco de anacardos. (Primavera. 2008)

Individual:

- Arroz crujiente con setas, confit de pato, salsa de setas, curry y mostaza y reducción de soja y frutos rojos. (Otoño. 2007)

Postres:

- Tarta de chocolate con especias (Primavera. 2008)
- Tarta queso con manzana (Invierno. 2008)

Propuesta Menú

A DISFRUTAR

Menú#3.
56€/pers

Entradas a compartir:

- Tabla de patê + quesos nacionales. *bebida incluida
- Boniato eco asado, chucrut de lombarda, rabanitos, castaña confitada, hinojo asado y emulsión soja.
- Arroz crujiente con confit de pato, salsa de setas curry y mostaza y reducción de soja y frutos rojos

Principal a elegir entre (individual):

- Presa cerdo ibérico con “guanche” casero y salteado de verduritas eco.
- Corvina asada con fideuá de verduras, salsa romesco y teriyaki.

Postre a elegir entre:

- Tarta de chocolate con especias
- Tarta queso con manzana

*algunos de los platos podrían ser modificados por la temporalidad de los productos frescos.