

## **MENÚ 37 EUROS + IVA**

### **2 entrantes + ración entera de pescado o carne + 1 postre + café + pan y bebida Selección de vinos F. Olimpia**

Confirmar la elección mínimo con 7 días anteriores a la reserva.

El menú elegido deberá ser para la mesa completa

#### **ENTRANTES**

Milhojas de filo de frutos secos con langostinos planchados al aceite de perejil

Ensalada de codorniz escabechada sobre frutos rojos

Puré de calabazas con nueces garrapiñadas y aceite de vainilla

Delicias de piquillos caramelizados

Carpaccio de foie con salsa de manzana

Ensaladilla con crema de guisantes, anchoa y tomate cherry

Gazpacho de fresas con langostinos, creme fraiche y crujientes de pan de cristal

Ensalada de carpaccio de magret de pato ahumado con mozarella y vinagreta de frutos secos

Arroz meloso de Chipirones en su tinta con alioli de ajo asado

Arroz meloso de Cigala con alioli de albahaca

Verduras de temporada con salsa de sidra, huevo poché y hojaldre de frutos secos

Ravioli de marisco y emulsión de calabaza con sopa fina de carabineros.

Pulpo al vapor con crema de pochas, ajada gallega, y migas crujientes

Pulpo al vapor con picadillo de chistorra, crema de patata ahumada y huevo poché

Escalope de foie a la plancha, cama de manzana reineta, sopa de castañas y crujiente de brioche

Tostada de foie, hongos y jugo de carne al oporto

Pastel de patata con huevo poché

## **MENÚ 37 EUROS + IVA**

### **SEGUNDOS**

Taco de bacalao sobre piperrada y pilpil

Taco de bacalao sobre coliflor y berza, vinagreta especiada de tomates cherry

Merluza sobre cama de txipirón Don Pelayo y salsa verde.

Merluza al vapor con mahonesa de citronella y espinacas

Merluza con panaderas y salsa de moluscos con azafrán

Albóndigas de langostinos guisadas, con romesco

Salmón con salsa de champagne, cama de hinojo y vinagreta cítrica

Canelón de calamar encebollado con jugo de mariscos al palo cortado

Solomillo con su jugo, piquillos de puente la reina en refrito de jamón ibérico

Solomillo con salsa bearnesa y pastel de patata y tocineta ahumada

Carrillera de ternera a baja temperatura con peras al oporto

Cordero lechal con pimientos fritos y ajos asados

Guiso de rabo deshuesado en lasaña, besamel de mascarpone y su jugo trabado

Cochinillo crujiente con ensalada refrescante de pepino y mango

Codillo crujiente con puré de patata y mantequilla, salsa agridulce de frutos rojos salteados

### **POSTRES**

Nuestra torrija de pan brioche caramelizada infundada con vainilla y canela con sorbete de melocotón sanguino

Hojaldre de nuestro obrador con yema relleno de crema pastelera de almendras y helado de cereza negra

“Empanada” caliente de manzana a la sidra con helado de mamá quemada

Tarta de chocolate y avellanas con helado de vainilla

Coulant de chocolate 70% horneado al momento con helado de leche reducida

Sopa helada de coco con tarta caliente de piña y lima

Tarta de chocolate blanco, vainilla y albaricoque con financier de almendras y helado de yogurt.