

MENÚ 45 EUROS + IVA

2 entrantes + ½ ración de pescado + ½ ración de 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 mozzarella 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 45 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 infusionada 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 mamía 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.