

APERITIVOS Y ENT RANTES

- ❖ ENSALADA DE NARANJA Y POLLO CRUJIENTE CON SALSAS NEGRA
- ❖ TEMPURA DE VERDURAS Y LANGOSTINOS
- ❖ TOMATE DEL TERRENO CON VENTRESCA DE ATUN Y CEBOLLETAS CAMELIZADAS
- ❖ BERENJENAS FRITAS CON REDUCCION DE VINO DULCE
- ❖ PASTEL DE PUERROS CON CREMA DE QUESO AZUL
- ❖ GUACAMOLE CON TOTOPOS CASERO
- ❖ WOK DE VERDURAS Y LANGOSTINOS AL ESTILO CANTONES ----
- ❖ CROQUETA DE JAMON IBERICO
- ❖ CROQUETA DE RABO DE TORO
- ❖ GYOZAS FRITAS REGADAS CON SALSAS DE SOJA SUAVE
- ❖ HUEVOS CAMPEROS ROTOS CON JAMON Y TRUFA
- ❖ REVUELTO DE GAMBAS, TRIGUEROS, JAMON IBERICO Y SETAS
- ❖ PATATAS MINI CON SALSAS DE QUESO Y CHIMICHURRI SERRANO

DEL MAR

- ❖ BOQUERONES FRITOS CON AJO Y LIMA
- ❖ CALAMARES REBOZADOS CON MAYONESA DE AGUACATE
- ❖ PULPO CRUJIENTE CON PATATA AL PIMENTON DE LA VERA
- ❖ CHIPIRONES PLANCHA CON MAYONESA DE SU TINTA
- ❖ TACOS DE BACALAO REBOZADO AL ESTILO TRADICIONAL CON ALI-OLI SUAVE

PLATOS PRINCIPALES

- ❖ BACALAO CONFITADO CON VERDURITAS SALTEADAS
- ❖ LOMO DE LUBINA
- ❖ MERLUZA REBOZADA EN PANKO CON PATATA TRUFADA Y TRIGUEROS
- ❖ SALMON PLANCHA

CARNES A LA BRASA

- ❖ ENTRECOTTE DE TERNERA
- ❖ MUSLOS DE POLLO DESHUESADOS
- ❖ COSTILLAS CON SALSAS BARBACOA
- ❖ SECRETO DE CERDO IBERICO
- ❖ BROCHETA DE CARNE EN ADOBO CASERO
- ❖ CHUSMARRO DE CERDO DUROC

PARA TERMINAR Y COMPARTIR

- ❖ TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS
- ❖ TARTA DE ZANAHORIA Y MASCARPONE
- ❖ FONDAND DE CHOCOLATE CON HELADO CASERO DE DULCE DE LECHE
- ❖ MANZANA CAMELIZADA CON HOJALDRE, HELADO DE CAMELO
- ❖ HELADOS VARIADOS
- ❖ FRUTA DEL TIEMPO