



MENÚ 50 €

ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR ENTRE CUATRO PERSONAS:

- CROQUETAS A ELEGIR (una de cada por persona):
 1. De buey de mar, langostinos, sucedáneo de caviar, berenjena, rebozadas en pan japonés y sésamo blanco.
 2. DE PATO Y JAMÓN IBÉRICO.
- ENSALADA TEMPLADA DE LOMO DE ATÚN ROJO con semillas de sésamo blanco, salteado de calamares, champiñones, langostinos a la plancha, gambas, judías, ajetes y espárragos trigueros, con polvo de algas, zumo de limón, soja ahumada y Teriyaki. * Esta ensalada se puede sustituir por cualquier otra ensalada de los demás menús).
- RULADA DE FOIE con mermelada de pimientos de piquillo al Pedro Ximénez, con manzana caramelizada y piedras de chocolate, acompañada de tostas.
- DUO DE PASTAS CASERAS (cuatro piezas por persona):
 - 2 tortellini relleno de Parmesano, albahaca y piñones.
 - 2 Ravioli de espinacas rellenos de queso Ricotta, con salsa de trufa negra y boletus.

SEGUNDOS INDIVIDUALES PARA ELEGIR ENTRE:

- COCHINILLO LECHAL CONFITADO durante seis horas, deshuesado y marcado en plancha con salsa Hoisín y acompañado de puré de patata violeta.
- ENTRECOT DE TERNERA nacional hembra (350 gr) a la parrilla, con sal en escama y salsas variadas servidas en el plato, acompañado de patatas fritas.
- PALETILLA DE CORDERO ASADA al estilo clásico con patatas torneadas y un toque de romero.
- CANELONES DE CARRILLERA DE TERNERA CON TRUFA, bechamel de salsa de Bourbon y champiñones, gratinados al horno de leña con quesos Provolone y Gouda.
- MILHOJA DE BACALAO JUMBO EXTRA con salsa putanesca de anchoas, vino blanco, tomate artesanal, orégano, aceite de oliva, aceitunas negras, un toque de pimienta y alcaparras.
- VENTRESCA DE ATÚN A LA PLANCHA CON GABARDINA DE SÉSAMO, en cama de gulas salteadas con ajito, perejil, langostinos, soja, reducción de Módena, salsa de ostras y Yakitori.

Los menús incluyen bebida, que puede ser vino de la casa (blanco o tinto), cerveza de barril, refresco o agua. Esta bebida se servirá una vez que todos los comensales estén sentados, y el servicio se detendrá al presentar una selección de postres en el centro de la mesa, antes de proceder a servir el café. **IMPORTANTE:** Ante cualquier alergia alimenticia, avisen al realizar la reserva. Precio para grupos sujeto a posibles cambios por falta de disponibilidad de producto. IVA incluido.