



MENÚ 40 €

ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR ENTRE CUATRO PERSONAS:

- CROQUETAS A ELEGIR (una de cada por persona):
 1. De cigalitas, lenguado y jamón ibérico.
 2. De cochinillo asado con dados de queso Cheddar.
- ENSALADA DE PECHUGA DE PAVO rebozada en pan japonés, acompañada de tomates Cherry, cubos de queso Cheddar y Gouda, crutones elaborados con aceite de oliva virgen, mezcla de lechugas de temporada, cebolla caramelizada, una lluvia de Parmesano y plátano frito con crujiente de tocino, todo ello aderezado con nuestra salsa César y un toque especial del chef.
- RAVIOLIS de albahaca y espinacas (cuatro unidades por comensal) rellenos de ricotta, servidos con una salsa de mariscos, langostinos cocidos, buey de mar, polvo de algas, mozzarella y muselina de zanahoria amarilla.
- REVUELTO DE HONGOS, acompañado de judía verde redonda, láminas de lomo ibérico a la sal, jamón de la región y morcilla de Burgos.

SEGUNDOS INDIVIDUALES PARA ELEGIR ENTRE:

- SOLOMILLO WELLINGTON, un corte de cerdo ibérico envuelto en masa de hojaldre, con un relleno de boletus, jamón serrano, lacón y queso Gouda, servido con salsa Royal y acompañado de patatas.
- SALTEADO DE SOLOMILLO IBÉRICO, acompañado de trufa negra y champiñones flambé con Brandy, pimienta de Jamaica y ñoquis de patata elaborados de manera casera.
- LOMOS DE GALLO PEDRO FRITO con salsa de mostaza antigua, coco y azafrán, con puré de guisantes verdes.

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.