



MENÚ 37 €

OPCIÓN 1:

ENTRANTES AL CENTRO
PARA COMPARTIR ENTRE
CUATRO PERSONAS.

- CROQUETAS (dos unidades por persona) de solomillo con finas hierbas, cebolla confitada y jamón ibérico, servidas con patatas paja.
- ENSALADA DE MEDALLÓN DE QUESO DE CABRA GRATINADO, acompañada de frutos rojos (fresas silvestres, arándanos, grosellas y moras), lechugas variadas, mermelada de violetas, polvo de remolacha y una corona de manzana caramelizada, aderezada con vinagre de Módena.
- TORTELLINI CASEROS (cuatro unidades por persona) rellenos de albahaca, piñones y parmesano, servidos con salsa de trufa negra, setas, mozzarella y polvo de espinacas con cebollino.

SEGUNDOS INDIVIDUALES
PARA ELEGIR ENTRE:

- LASAÑA DE LENGUADO con berenjena, tomate artesanal, buey de mar y albahaca fresca, gratinada con queso Gouda en horno de leña.
- HAMBURGUESA (250 G) DE ANGUS A LA PARRILLA DE CARBÓN, con crujiente de bacon, huevo frito, cebolla caramelizada, quesos Cheddar y Havarti, especias de barbacoa, salsa kimchee y mayonesa especial de la casa, acompañada de patatas fritas.

OPCIÓN 2:

ENTRANTES AL CENTRO
PARA COMPARTIR ENTRE
CUATRO PERSONAS.

- CROQUETAS (dos unidades por persona) de centollo, langostinos y berenjena, acompañadas de pan de gambas y un cuenquito de alioli de leche.
- ENSALADA DE LOMO IBÉRICO A LA SAL, cortado en finas láminas, con una mezcla de lechugas y crujiente de plátano, aderezada con vinagreta de mostaza antigua y miel de caña.
- HUEVOS ROTOS CAMPEROS, con morcilla de Burgos frita, cebolla caramelizada y cebollino, sobre una cama de patatas y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

SEGUNDOS INDIVIDUALES
PARA ELEGIR ENTRE:

- HAMBURGUESA DE SALMÓN con lechuga, queso Gouda y Brie, cebolla caramelizada al vino blanco, huevo frito, pepinillo en vinagre de estragón y salsa tártara, servida en pan brioche y acompañada de patatas fritas.
- SALTEADO DE SOLOMILLO IBÉRICO CON BOLETUS, flambeado con brandy, pimienta de Jamaica y ñoquis de patata caseros.

OPCIÓN 3:

ENTRANTES AL CENTRO
PARA COMPARTIR ENTRE
CUATRO PERSONAS.

- CROQUETAS A ELEGIR (una de cada por persona): 1. De solomillo a las finas hierbas, cebolla confitada y jamón ibérico, acompañada de patatas paja. 2. De centollo, langostinos y berenjena, con pan de gambas y cuenquito de alioli de leche.
- TIMBAL DE ENSALADA DE TABULÉ oriental con langostinos, lechuga iceberg en juliana, aguacate, salmón ahumado y salsa rosa mil islas.
- ÑOQUIS CASEROS a la crema con nuestra salsa boloñesa de ternera.

SEGUNDOS INDIVIDUALES
PARA ELEGIR ENTRE:

- CANELONES DE CONFIT DE PATO al horno de leña de olivo, con bechamel de salsa Pekín, una pizca de orégano, pimienta verde, champiñones, Mozzarella, Provolone, Cheddar y Parmesano, con un toque de soja ahumada y tomate artesanal.
- ESFERAS DE GALLO PEDRO rellenas de buey de mar y cigalitas, con patata duquesa con polvo de remolacha y salsa de leche de coco, ostras y sucedáneo de caviar.

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.

RESERVAS: 868 971 767 / 692 764 854. Entrejardines, 8. 30005 - Murcia. (Detrás del El Corte Inglés).