



## MENÚ 45 €

### 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.
- TORTELLINI RELLENOS DE TERNERA (cuatro piezas por persona), acompañados de nuestra salsa boloñesa casera, con lluvia de Parmesano y Mozzarella.
- PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO con salsa de tomate artesanal y salvia fresca.
- HUEVOS ROTOS CON JAMÓN de la comarca, en cama de patatas, aderezados con un toque de aceite de oliva virgen extra, perejil y espinacas en polvo.

### SEGUNDOS INDIVIDUALES PARA ELEGIR ENTRE:

- SOLOMILLO IBÉRICO a la parrilla, acompañado de sal en escamas y diversas salsas por separado, servido sobre una base de patatas panadera.
- MUSLO DE PATO CONFITADO a baja temperatura durante cuatro horas y luego terminado en el horno para lograr una textura crujiente, acompañado de un medallón de foie flambé con Grand Marnier y una salsa de arándanos.
- SALMÓN MACERADO en soja, gratinado con queso Camembert, espárragos verdes y salsa de mostaza y miel, acompañado de puré de patata violeta.

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.