

MENÚ EJECUTIVO 25€

ENTRANTES

- Tostada de escalibada con boquerones marinados ^(4,1)
- Fajito de carne especiada y cebolla encurtida ⁽¹⁾
- Croqueta de jamón con mayonesa de mostaza y miel ^(1, 3,7,10)
- Bikini con costra de queso y curry rojo ^(1,7,3)
- Rulito de pasta brik rellenos de gamba, puerro y queso cremoso ^(1, 2, 7,3)

PRIMEROS

- Ensalada de cogollos de Tudela y escabeche ⁽⁴⁾
- Cebollas estofadas, glaseadas con caramelo de naranja y reducción de legumbre ⁽¹⁾
- Borraja cocida, puré de patata y curry con farsa de mejillón y gamba ^(1,7,2)
- Alcachofas fritas
- Alcachofa cocida con su salsa ⁽¹⁾
- Cardo cocido con su salsa y almendra ^(1,8)
- Pochas con fritada y guindillas
- Finger de penca de acelga, salsa barbacoa y mostaza ^(1,3,10)
- Patata asada con huevo a baja temperatura y aceite trufado ⁽³⁾
- Arroz de costillar en tortero al horno y ali oli de cebollino ^(1,3)

SEGUNDOS

- Chipiron relleno en salsa de su tinta ^(1,4)
- Tataki de atún con salsa de gilda ^(4,11)
- Bacalao en lascas con su pilpil ^(3,4)
- Plumilla 100% Ibérica a la plancha ⁽¹⁾
- Albondiga de vaca vieja con su salsa ^(3,6,10)
- Aleta de ternera a baja temperatura con su jugo ⁽¹⁾
- Morros de ternera guisados y servido en tortero de barro ⁽¹⁾
- Chuletón de vaca 400gr (10€ suplemento)

POSTRES

- Milhojas de hojaldre relleno de crema pastelera y mango ^(3, 7, 1)
- Tarta de queso y oreo ^(1,7)
- Cuajada casera con galleta, miel y nueces ^(1, 7,8)
- Brownie de chocolate y nueces ^(1,3,7,8)
- Sorbete de manzana y sidra ⁽⁷⁾
- Natillas de queso suave con crumble ^(1,7, 3)

INCLUYE

Vino tinto garnacha 100%, blanco y rosado garnacha (1 botella cada 3 personas). Agua (1 botella cada 2 personas) y pan.

Lista de alérgenos: (1) Gluten (2) Crustáceo (3) Huevo (4) Pescado (5) Cacahuets (6) Soja (7) Leche, lactosa o derivados / (8) Frutos secos con cáscara (9) Apio (10) Mostaza (11) Sésamo (12) Altramuces (13) Moluscos (14) Sulfitos.