

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)
Gazpacho con helado de higos secos con miel ^(3,7)
Rulito de pasta brik rellenos de gamba, puerro y queso cremoso ^(1, 2, 7)

PRIMEROS

Ensalada de tomate Feo de Tudela y escabeche ⁽⁴⁾
Cebollas estofadas, glaseadas con caramelo de naranja y reducción de legumbre ⁽¹⁾
Alubia verde con puré de curry y chips de patatas especiadas
Pimiento del cristal relleno de jamón y frito
Pochas con fritada y guindillas
Pisto de calabacín con huevo a baja temperatura ⁽³⁾
Patata asada con huevo a baja temperatura y aceite trufado ⁽³⁾
Arroz de costillar en tortero al horno ⁽¹⁾

SEGUNDOS

Milhojas de merluza, patata y queso gratinado ^(1,3,7,4)
Chipirón relleno de setas en su tinta ⁽¹⁾
Tataki de atún con salsa de gilda
Bacalao en lascas al pilpil con yema de huevo ^(4, 3,1)
Albóndigas de cordero y cerdo con salsa de carne reducida ^(1,3,6)
Plumilla 100% Ibérica a la plancha ⁽¹⁾
Entrecot estilo tataki con salsa de teriyaki ⁽¹⁾
Rabines de cerdo fritos con patatas panaderas fritas
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.