



MENÚ DIFUSIÓN · *Dissemination Menu*

Entrantes · Starters

Salmorejo Andaluz, sus verduritas y jamón ibérico

Cold tomato soup with seasonal vegetables and Iberian ham

Cogollos a la brasa, pimiento de piquillo, vinagreta de tomate y frutos secos

Grilled lettuce heart with peppers, tomato vinaigrette and nuts

Ensalada de quinoa, crudité de verduras, salmón ahumado, vinagreta de yogurt, comino y eneldo

Quinoa salad with vegetable crudité, smoked salmon and yogurt, cumin and dill vinaigrette

Segundos Platos · Main courses

Ñoquis de patata, pesto de albahaca y menta, queso parmesano y panceta crujiente

Potato gnocchi, basil and mint pesto, parmesan cheese and crispy bacon

Lubina costreada, wok de verduras, espuma de espinacas y tomates confitados

Sea bass with vegetable wok, spinach foam and candied tomatoes

Solomillo de cerdo ibérico a la pimienta, salsa de ciruelas pasas y milhojas de patatas crujientes

Iberian pork tenderloin with pepper, prune sauce and crispy potato Mille-feuille

Postres · Desserts

Bizcocho casero de zanahoria, chantilly de vainilla, crema de chocolate blanco y helado de manzana

Homemade carrot sponge cake with vanilla whipped cream, white chocolate cream and apple ice cream

Arroz cremoso con almendra, chocolate, café y coco tostado

Creamy rice with almond, chocolate, coffee and roasted coconut

Fruta de temporada preparada

Prepared seasonal fruit

45€

A elegir un entrante, un plato principal y un postre. Aperitivo, pan y una bebida incluidos.

Menú aplicable de martes a viernes, en horario de comidas (13:30h-15:30h).

*Los platos de la carta pueden contener distintos alérgenos debido a sus ingredientes o elaboraciones.
Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.