



MENÚ N° 1

*RAVIOLIS RELLENOS DE BURRATA Y SALVIA SALTEADOS
EN SUERO DE MANTEQUILLA .*

*LOMO ALTO DE SALMÓN A LA PLANCHA
SOBRE TALLARINES DE VERDURA CON PONZU DE NARANJA*

*POSTRE TATIN DE FRUTA CASERO
CON NATA MONTADA Y CANELA*

** * **

MENÚ N° 2

*TIMBAL DE QUINOA, LÁMINAS DE AGUACATE NATURAL,
SALMON Y ALGAS WAKAME.*

*ENTRECOT DE AVILA (250GR) PATATA AL PLOMO
CON MANTEQUILLA Y CEBOLLINO*

BROWNIE CASERO CON HELADO

** * **

MENÚ N° 3

*MILHOJAS DE SETAS, GOUDA FUNDIDO,
WONTON Y YEMA DE HUEVO AL SOPLETE*

*COSTILLAS IBERICAS MELOSAS,
SALSA AGRIDULCE Y PATATA Y GUERNIKA*

ARROZ CON LECHE DE COCO Y MENTA CRISTALIZADA



MENÚ N° 4

*ENSALADA DE ESCAROLA , JAMÓN DE PATO ,MANZANA GOLDEN, NUECES ,
VELO DE PANCETTA IBÉRICA CON ALIÑO BALSÁMICO*

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO, TIMBAL DE PATATA Y SALSA DE CARNE AL VINO

TARTA DE LIMA Y LIMÓN CON BIZCOCHOS DE SOLETILLAS

MENÚ N° 5

TARTAR DE TOMATE SABOR SOBRE CREMOSO DE QUESO CON GALLETA SALADA

LUBINA CON PAKCHOY Y AJOBLANCO DE ALMENDRAS

PAVLOVA CON FRUTOS ROJOS Y ALMENDRAS MARCONA

MENÚ N° 6

ENSALADILLA CREMOSA CON VENTRESCA ATÚN Y HUEVOS DE CODORNIZ

*BACALAO CONFITADO ,PUERROS CONFITADOS Y VINAGRETA DE TOMATES
AL BALSÁMICO CON FRUTOS SECOS*

*TARTA DE QUESO CASERA
CON CONFITURA DE FRUTOS DEL BOSQUE AL LIMÓN*