






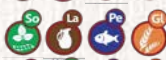

NUESTRO MENÚ DIARIO

(A elegir uno de cada sección)





ENTRADAS...

-  Escalibada... verduras asadas, vinagreta de soja, sésamo y mousse salada de avellana.
-  Sopa Udón, con verduritas salteadas.
- Guiso del día.
-  Arroz meloso de setas y hongos con aroma de trufa y galleta de queso.





PESCADOS...

-  Sashimi de atún, con sésamo tostado y una vinagreta de soja y tomate.
-  Bokata de "kalamares", pan bao a la plancha y mahonesa de soja-wasabi.
-  Bacalao en fritura moruna con emulsión de Raz-el hanout.
-  Tartar de salmón, con alcaparras, cebolla morada y guacamole.

CARNES...

-  Carrillera ibérica de cerdo en larga cocción, jugo de vainilla y patata ahumada.
-  Secreto ibérico a la brasa Jospet, puré de manzana y cebolla dulce.
-  Mac Montero, mini burger de ternera Morucha, ketchup casero, cebolla y queso curado.
-  Callos y morro... al guiso tradicional.

NUESTRA COCINA DULCE...

-  5 chocolates... en diferentes texturas.
-  Arroz con leche tradicional y helado de galleta.
-  Torrija casera con helado de queso.
-  Carpaccio de piña fresca y sorbete de coco.

17,00 €

Precio IVA incluido

Incluye copa de vino, agua y pan

Este menú se servirá por mesas completas y de lunes a viernes al mediodía.