

**Aperitivo de bienvenida**

\*\*\*\*\*

- .- ENSALADA de Piperrada, Rulo de cabra, JAMÓN de PATO y reducción de pimientos.**
- .- VERDURITAS de temporada.**
- .- Prensado de AVE con FOIE, Boletus y Trufa.**
- .-TAGLIATELLE con JABALÍ.**
- .- RAVIOLIS de PATO a la NARANJA con Chutney de Pera, Mango y Manzana.**
- .- SOPA de CODORNIZ con Guisantes.**

\*\*\*\*\*

- .- Estofado de CIERVO con salsa de Frambuesas.**
- .- RAPE con Salsa Americana y Tempura de guindilla.**
- .- Tataki de Atún con Crema de Calabaza y Graten de Kimchi.**
- .- CARRILLERAS de Cerdo con Salsa de TAMARINDO con calabaza y nabo caramelizados.**
- .- Costillas de CORDERO a la plancha.**
- .- ENTRECOT de vaca a la plancha - 300 gr.**

\*\*\*\*\*

- Brownie de Chocolate.-**
- Crema de Chocolate Blanco con Sorbete de Frambuesa.-**
- Tarta de Queso.-**
- Trufas de Chocolate.-**
- Crujiente de QUESO y MENBRILLO.-**

**Precio, 25 euros.** IVA incluido. Bebida no incluida

En este menú puede haber alimentos que causen alergia o intolerancia a personas sensibles a algunos alergénicos. Para más información consulte a nuestro personal.