

Menú Degustación

Aperitivos individuales

Alcachofa rellena de jamón y huevo de codorniz

Papas arrugadas con mojo

Revolconas al pimentón de la Vera

Brandada de bacalao

Entrante

Suave salmorejo de sandía con helado de fresa y su aceite de oliva.

De primero

Pauppiettes de lenguado rellenas de Mouse de espinacas con langostinos al vermouth blanco.

De plato fuerte

Escalopines de Solomillo al aroma de mandarinas confitadas con salteado de setas y trigueros

Postre

Carpaccio de piña natural macerada al ron negro con helado de vainilla

o

Tradicionales profiteroles bañados con salsa caliente de chocolate belga de un 58%

