



## Menú Semanal

### Entrantes (tres a elegir)

- Dip de boniato asado con viruta de foie y tostas
- Sushi Bol con camarón frito, aguacate y alga wakame
- Láminas de mozzarella y tomate con pesto
- Crema de calabaza al anís con almendra tostada
- Rollito crujiente y meloso de cocido
- Tartar de salmón con aguacate y tobiko (+3,20€ suplemento)

### A escoger...

- Variación de sushi (8 piezas)
- Entrecot de vaca plancha con patatas fritas y pimientos de padrón
- Carrilera de cerdo confitado sobre risotto de setas shiitake
- Corvina plancha sobre puré de patata y pisto
- Calamar plancha sobre arroz negro y alioli suave  
(+4,20€ suplemento)

### Postre (a elegir)

- Strudel de manzana con helado de vainilla
- Crujiente de leche frita sobre peras al vino tinto
- Chocolate blanco y negro en texturas a la naranja

29,50€ IVA incluido.

De miércoles a viernes una bebida y café básico incluido



## Nuestras sugerencias

Mezclum de brotes tiernos, parmesano, frutos secos y vinagreta de miel y mostaza

13,80 €

\*\*\*

Tabla de quesos , Gouda viejo, manchego semicurado ,  
Parmesano y Tete de Moine

16.80€

\*\*\*

Tartar de salmón con aguacate y tobiko al sésamo

14.25€

\*\*\*

Salteado de setas de cultivo con foie fresco a la plancha y reducción de PX

8.95€

\*\*\*

Strudel salado de ibérico con su jugo y manzana

12,50€

\*\*\*

Solomillo de vaca y foie fresco a la plancha sobre pimientos de piquillo confitados

24,95€

\*\*\*

Lasaña de pato confitado, espinacas y pasas

16,80€

\*\*\*

Rodaballo plancha sobre cremoso de coliflor y vinagreta de ibérico

19,50€

\*\*\*

Sorbete de limón con Vodka

4,50€

Todos los precios con IVA incluido