

Menú Navidad de lunes a viernes mediodía



26,90 €

Incluye dos bebidas por persona, una ración de pan y café/infusión.

APERITIVOS

LOS HUMMUS Y LOS FAKERONES *Vegano / Gluten Free*

El trío de: hummus clásico de garbanzo al pimentón, hummus de garbanzo y aceituna; hummus de lenteja, almendra y sésamo tostado.
¿Los fakerones? Son esas láminas de calabacín que nunca pudieron llegar a ser boquerones en vinagre. Boquerones fake.

.....

PARA EMPEZAR

(A COMPARTIR)

SELECCIÓN DE QUESOS *Vegariano / Gluten Free*

Tablita de queso: Tierno ahumado, canario al pimentón, semicurado a la trufa, madurado al romero y gouda al pesto verde.
¡Acompañados de nuestra exquisita mermelada de calabaza, jugo de naranja y canela!

ENSALADA MEDITERRÁNEA *Vegano / Gluten Free*

Lechuga baby leaf, cebolla morada, gajos de naranja, aceituna de Campo Real, cherries macerados y vinagreta de Xerez

LAS TOSTAS *Opción vegetariana / Opción vegana / Opción Gluten Free*

1. La de foie de pollo, cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez.
2. La de porra antequerana, ventresca de atún, sal negra y AOVE.
3. La de hummus de remolacha, láminas de aguacate, sal, pimienta y brotes picantitos.

FALSO RISOTTO *Opción vegana / Vegetariano*

Falso risotto de pasta italiana de semilla de sémola, champiñón Portobello y ciruelas pasas, añadido un buen puñado de queso parmesano

.....

PARA CONTINUAR

(UNO POR COMENSAL)

GIGANTONES *Opción vegana*

Paccheris rellenos de pollo al tikamasala bañados en crema de cacahuete y leche de soja acompañados de hojas de cilantro

SETAS A LA TRUFA *Vegariano / Gluten free*

Bouquet de setas en reducción de Albariño y nata, cocinadas en mantequilla a la trufa blanca, gratinadas con mozzarella y toque final de aceite de trufa

CRISIPOLLO & WEDGES *Opción vegana / Opción gluten free*

Nuestras tiras de pollo crujientes con doble capa de krispies acompañadas de patatas wedge y una salsa miel & mostaza casera.

EL MERLUZO *Opción vegana / Gluten free*

Lomo de merluza gallega al horno sobre muselina de calabacín, una velouté de tomate y azafrán y guarnición de zanahoria baby glaseada.

TOP SECRET *Gluten Free*

Lascas de secreto de cerdo ibérico a la plancha acompañado de un chutney de higo y manzana, sazonado al gusto de sal Maldom.

.....

SIEMPRE HAY UN HUECO....

SURTIDO DE POSTRES *Opción gluten free*

Un trocito de la deliciosa carrot cake The Black, un poco de nuestra versión de cheese cake y acompañando de una bola de helado.

.....

Los menús son a mesa completa. Para formalizar la reserva será necesaria una señal de 10€/persona. Cualquier adaptación de los platos deberá ser comunicada con antelación.