

MENÚ “COMPARTIR ES VIVIR”



- Degustación completa compartiendo todos los platos incluidos.
- Menú adaptable a personas **vegetarianas, veganas, con intolerancias y celíacas** (bajo reserva).
- Todos los menús incluyen **agua y cesta de panes artesanos**.
- **Precio: 25€ (IVA incl.)**
- **Barra libre 10€/persona (solo durante la comida/cena):** refrescos, cerveza Stella Artois, vinos tintos Ribera del Duero “Valdecuriel roble” o semidulce “Descarao”, vinos blancos Rueda Verdejo “Atino” o semidulce “El Novio Perfecto”, vino rosado semidulce “La Novia Ideal”, vino azul frizzante “Ennius”, café/infusión y licores.

ENTRANTES (a compartir)

TABLA DE QUESOS (*Vegetariano / Gluten Free*): Queso al pimentón, queso curado con trufa, queso ahumado de Pría, queso azul de hoja y crema de Torta del Casar. Mermelada casera de calabaza, naranja y canela.

TABLA DE EMBUTIDOS (*Gluten Free*): Mortadela Bologna a la trufa, butifarra blanca y negra de Sta. Perpetua, salami de jabalí con frutos de bosque, paté tradición Pirineo y sobrasada artesana ibérica. Olivada casera.

MEDITERRÁNEA (*Vegano / Gluten Free*): Ensalada con cherries macerados con especias, cebolla morada, aceitunas, mandarina y emulsión de vinagre moscatel.

PRIMEROS (a compartir)

NUESTRAS TOSTAS (*Opción Vegana y/o Gluten Free*): tostas de pan artesano con,

- Micuit de foie de pollo con cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez.
- Láminas de ventresca de Cambados con porra antequerana, sal negra y aceite ecológico.
- Hummus de remolacha, láminas de aguacate y aceite de oliva con especias.

EL TARTAR (*Opción vegana / Gluten Free*): Tartar de salmón marinado en soja y pomelo sobre base de aguacate y mango.

FALSO RISOTTO (*Vegetariano / Opción vegana*): Falso risotto de pasta italiana salteado con champiñón Portobello y ciruelas pasas, queso parmesano y eneldo.

SEGUNDOS (a compartir)

SETAS A LA TRUFA (*Vegetariano / Gluten Free*): Cazuela al horno de setas a la trufa gratinadas a la mozzarella

MINI BLACKBURGUERS (*Opción vegana y/o Gluten Free*): Minipanes rellenos de:

- Carne de ternera madura, queso raclette, verde al gusto y patatas wedge.
- Carne vegana, cebolla morada, tomate mar azul y aguacate, a la plancha, y batata wedge, acompañado de salsa ranchera vegana.

CRISPIPOLLO (*Opción Gluten Free*): Tiras de pollo crujiente acompañadas de patatas wedge The Black y salsa miel&mostaza.

POSTRES (a compartir)

CHEESE CAKE: Tarta de queso cremoso, base de galleta y cobertura de manzana confitada y nueces.

CARROT CAKE: Tarta casera de zanahoria con cobertura de mascarpone.

HELADOS ARTESANOS (*Opción vegana / Gluten Free*): Bolas de helados artesanos.