

# 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.

# MENÚ “NI PA’TI NI PA’MI”



- Degustación de “entrantes”, “primeros” y “postres” pa’ compartir. Elige un “segundo” pa’ ti.
- Menú adaptable a personas **vegetarianas, veganas, con intolerancias y celíacas** (bajo reserva).
- Todos los menús incluyen **agua y cesta de panes artesanos**.

- **Precio: 30€ (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.

**SALMÓN Y ROMESCU** (*Opción vegana*): Ensalada de rúcula, salmón noruego ahumado, parmesano, granada, rabanito rosa y romesco a la castaña asada.

## 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.

**ALCACHOFAS & BOLETUS** (*Opción vegana / Gluten Free*): Alcachofas naturales a la romana, salteadas con boletus y pesto cetarese de coladura de anchoa.

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

## SEGUNDOS (individuales a elegir)

**GIGANTONES** (*Opción vegana*): Maccheronis gigantes de pasta italiana rellenos de pollo desmigado en especias con toques al curry y bañados en bechamel de crema de cacahuete y hojas de cilantro.

**EL MERLUZO** (*Gluten Free*): Lomo de merluza gallega al horno sobre muselina de calabacín, velouté de tomate al azafrán y guarnición de zanahoria baby glaseada.

**TERNERA&AMARENA** (*Gluten Free*): Solomillo de ternera sobre salsa bercy al hint de amarena y sombrero de cremoso de patata trufada y cherries asados.

## 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.

# MENÚ “LO TUYO, MÍO Y LO MÍO, TUYO”



- 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: 35€ (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.

**PUMPKIN & HONEY** (*Vegetariano. Opción vegana y opción Gluten Free*): Ensalada templada de calabaza, calabacín, champiñón, espinaca baby, queso de cabra y emulsión de miel y nueces.

## PRIMEROS (a compartir)

**ALCACHOFAS & BOLETUS** (*Opción vegana / Gluten Free*): Alcachofas naturales a la romana, salteadas con boletus y pesto cetarese de coladura de anchoa.

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

**LA DEL PULPO** (*Gluten Free*): Medallas de pulpo a la plancha sobre parmentier de patata morada, escamas de sal Maldon, huevo poché y aliñado con mojo picón.

## SEGUNDOS (a compartir)

**GIGANTONES** (*Opción vegana*): Maccheronis gigantes de pasta italiana rellenos de pollo desmigado en especias con toques al curry y bañados en bechamel de crema de cacahuete y hojas de cilantro.

**AL TUNTÚN** (*Gluten Free*): Atún rojo marinado en soja y miel, costra crujiente de arroz inflado y jamón, alioli de ajo negro y chimichurri de fresas.

**TERNERA&AMARENA** (*Gluten Free*): Solomillo de ternera sobre salsa bercy al hint de amarena y sombrero de cremoso de patata trufada y cherries asados.

## POSTRES (a compartir)

**FRAMBOISE** (*Vegano / Gluten Free*): Pastel de dulce de frambuesa sobre base de bizcocho de cacao puro

**CHOCOLATE&LOVE** (*Opción Gluten Free*): semiesfera de chocolate blanco y negro rellena de merengue de lima y falsa tierra de galleta de chocolate.

**CEREZETA** (*Opción Gluten Free*): Copa de cremoso de yogur casero de cereza y coco sobre fondo de gelatina de frambuesa y topping de petazetas crunchy de chocolate