

MENÚ “LO TUYO, MÍO Y LO MÍO, TUYO”

Degustación completa a compartir. Se incluyen todos los platos.

Parte del menú es adaptable a personas **vegetarianas, veganas, celíacas y con intolerancias**.

Todos los menús incluyen **agua y panes**.

40€ / persona (iva incl.).

Opción **BARRA LIBRE 12€ / persona** (sólo durante la comida/cena)

refrescos, cerveza Stella Artois, vino tinto Ribera del Duero "Valdecuriel roble", vino blanco Rueda Verdejo "Atino", vino semidulce blanco "El Novio Perfecto", vino semidulce rosado "La Novia Ideal", vino frizzante azul "Secret Moment", vino frizzante tinto "Descarao". Café/infusiones. Licores.

ENTRANTES (a compartir)

QUESOS (Vegetariano / Gluten Free): Ahumado de Pría, madurado al pimentón de la Vera, curado a la trufa, crema de Torta del Casar, azul de hoja, frutos secos y mermelada casera de calabaza con jugo de naranja y canela.

EMBUTIDOS (Gluten Free): Mortadela de Bologna a la trufa, butifarra blanca y negra de Sta. Perpetua, salami de jabalí al cabrales, paté tradición Pirineo, sobrasada artesana mallorquina y olivada casera.

PUMPKIN & HONEY (Vegana / Gluten Free): Ensalada templada de espinaca baby, calabaza, calabacín, champiñón, queso de cabra y emulsión de miel y nueces.

PRIMEROS (a compartir)

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

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

LA DEL PULPO (Gluten Free): Medallas de pulpo a la plancha sobre parmentier de patata morada, aliñado con mojo picón canario y acompañado de huevo poché al toque de sal negra de Chipre.

SEGUNDOS (a compartir)

GIGANTONES (Opción vegana): Maccheronis gigantes de pasta italiana rellenos de pollo desmigado al tikka masala, bañados en bechamel de crema de cacahuete y hojas de cilantro.

AL TUNTÚN (Gluten Free): Tataki de atún rojo sellado a la plancha, costra melosa de arroz inflado y virutas de jamón sobre lagrimón de alioli de ajo negro y aliñado con chimichurri de fresas.

TERNERA & AMARENA (Gluten Free): Solomillo de ternera sobre salsa bercy al toque de amarena, crema de patata a la trufa y tomate cherry asado.

POSTRES (a compartir)

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

CHOCOLATE & LOVE (Opción Gluten Free): Semiesfera de chocolate, cubierta de chocolate blanco, rellena de merengue de lima y tierra de galleta de chocolate.

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