

MENÚ "COMPARTIR ES VIVIR"

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**.

30€ / 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.

MEDITERRÁNEA (Vegana / Gluten Free): Ensalada baby leaf con cherries macerados, cebolla morada, aceitunas, mandarina y emulsión de vinagre de Xerez.

PRIMEROS (a compartir)

NUESTRAS TOSTAS (Opción Vegana / Gluten Free)

- Micuit de foie de pollo con cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez ;
- Ventresca de bonito de conservas Cambados sobre porra antequerana, sal negra y aceite de oliva virgen extra ;
- Hummus de remolacha, aguacate, sal rosa, pimienta negra, brotes verdes y aceite de oliva virgen extra.

EL TARTAR (Opción vegana / Opción Gluten Free): Tartar de salmón marinado en soja y pomelo sobre base de aguacate y mango, acompañado de pan guttiau negro.

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

SEGUNDOS (a compartir)

SETAS A LA TRUFA (Vegetariano / Gluten Free): Bouquet de setas en reducción de Albariño, mantequilla a la trufa blanca y gratinadas con mozzarella.

MINI BURGUERS (Opción Vegana y/o Gluten Free): Minipanes rellenos de:

- Carne de ternera madura, queso raclette, verde al gusto y patatas wedge.
- Carne vegana, queso vegano, cebolla morada, tomate mar azul, aguacate, mézclum y batata wedge

CRISPIPOLLO & WEDGES (Opción Gluten Free): Tiras de pollo con crujiente de krispies acompañadas de patatas wedge y salsa miel & mostaza casera.

POSTRES (a compartir)

CHEESE CAKE (Opción Gluten Free): Tarta casera de queso crema con cobertura de manzana glaseada, topping de nueces y sirope de caramelo.

CARROT CAKE (Gluten Free) Tarta casera de bizcocho de zanahoria con cobertura de mascarpone y topping de frambuesa deshidratada.

HELADOS ARTESANOS (Opción vegana / Opción 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. Parte del menú es adaptable a personas **vegetarianas, veganas, celíacas y con intolerancias**.

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

35€ / 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.

SALMÓN & ROMESCU (Opción Vegana / Gluten Free): Ensalada de rúcula, salmón Noruego ahumado, parmesano, granada, rabanito rosa y romescu de castaña asada.

PRIMEROS (a compartir)

NUESTRAS TOSTAS (Opción Vegana / Gluten Free)

- Micuit de foie de pollo con cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez ;
- Ventresca de bonito de conservas Cambados sobre porra antequerana, sal negra y aceite de oliva virgen extra ;
- Hummus de remolacha, aguacate, sal rosa, pimienta negra, brotes verdes y aceite de oliva virgen extra.

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.

SEGUNDOS (individuales a elegir)

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.

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

TERNERA & AMARENA (Opción vegana / 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)

CHEESE CAKE (Opción Gluten Free): Tarta casera de queso crema con cobertura de manzana glaseada, topping de nueces y sirope de caramelo.

CARROT CAKE (Gluten Free) Tarta casera de bizcocho de zanahoria con cobertura de mascarpone y topping de frambuesa deshidratada.

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

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 (Opción vegana / 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.