

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 romesco 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 (Gluten Free): Lomo de merluza gallega sobre muselina de calabacín, velouté de tomate al azafrán y zanahoria baby glaseada.

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)

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.