

MENÚ “COMPARTIR ES VIVIR”



- Degustación completa compartiendo todos los platos incluidos.
- Menú adaptable a personas **vegetarianas, veganas, con intolerancias y celíacas** (bajo reserva).
- **Barra libre 10€/persona:** refrescos, Alhambra 1925, vino tinto Ribera del Duero y vino blanco “El Novio Perfecto” o D.O Rueda Verdejo, café/infusión y licores. Sólo durante la comida/cena.
- **Precio: 25€ (IVA incl.) MÍNIMO 4 PERSONAS.**
- Todos los menús incluyen agua microfiltrada “Km 0” y panes artesanos.

ENTRANTES

TABLA DE QUESOS (*Vegetariano*): Queso al pimentón, queso curado con trufa, queso ahumado de Pría, queso azul de hoja y crema de Torta del Casar.

TABLA DE EMBUTIDOS: Mortadela Bologna a la trufa, butifarra blanca y negra de Sta. Perpetua, salami de jabalí con frutos de bosque, paté tradición del Pirineo y sobrasada artesana ibérica.

NUESTRAS TOSTAS (*opción vegetariana y vegana*): 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.

PRIMEROS

EL TARTAR: tartar de salmón marinado en soja y pomelo sobre base de aguacate y mango.

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

RAVIOLADA (*vegetariano*): Raviolones italianos rellenos de calabaza con salsa de castaña y queso brie.

SEGUNDOS

SETAS A LA TRUFA (*vegetariano*): cazuela al horno de setas a la trufa gratinadas a la mozzarella

MINI BLACKBURGUERS: minipanes rellenos de:

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

CRISPIPOLLO: tiras de pollo crujiente acompañadas de patatas wedge The Black y salsa miel&mostaza.

POSTRES

TARTA DE QUESO: 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: dos bolas de helado artesano.