

MENÚ “NI PA’TI NI PA’MI”



- Sólo se elige un “segundo” individual. El resto de platos se comparten.
- 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: 30€ (IVA incl.) MÍNIMO 4 PERSONAS.**
- Todos los menús incluyen agua microfiltrada “Km 0” y panes artesanos.

ENTRANTES (a compartir)

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.

SALMÓN&ROMESCU (*opción vegetariana*): Ensalada de rúcula, salmón noruego ahumado, lascas de parmesano, semillas de granada, láminas de rabanito rosa y salsa romesco de castaña asada.

PRIMEROS (a compartir)

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.

ALCACHOFAS&BOLETUS (*opción vegana*): alcachofas naturales italianas, salteadas con boletus y pesto cetarese con piñones ibéricos

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

SEGUNDOS (individuales a elegir)

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

EL MERLUZO: lomo de merluza gallega al horno sobre muselina de calabacín, velouté de tomate al azafrán.

TERNERA&AMARENA: solomillo de ternera sobre salsa bercy al hint de amarena y sombrero de cremoso de patata trufada y cherries asados.

POSTRES (a compartir)

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.