

MENÚ DEL DÍA

Set menu Precio por persona:
22 € I.V.A. incluido

PRIMER PLATO

Crema de boletus con huevo a baja temperatura y aceite de jamón ibérico
Porcini mushroom cream with slow-cooked egg and Iberian ham oil



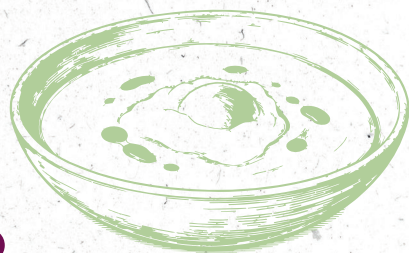
Ensalada otoñal sobre lecho de calabaza asada, queso fresco y dados de remolacha
Autumn salad over roasted pumpkin with fresh cheese and diced beetroot



Milhojas de berenjenas y calabacín con crema de tomates asados y yema curada
Aubergine and courgette mille-feuille with roasted tomato cream and cured egg yolk



Arroz meloso de costillas y espárragos trigueros con suave alioli de ajos tostados
Creamy rice with pork ribs, wild asparagus and mild roasted garlic aioli



SEGUNDO PLATO



Suprema de salmón con crema cítrica al eneldo y patata asada rellena de ibéricos
Salmon fillet with citrus and dill cream, with a baked potato filled with Iberian cured meats



Bacalao gratinado con pimentón de La Vera D.O.P. y cebolla roja caramelizada
Gratin cod with La Vera D.O.P. smoked paprika and caramelised red onion



Redondo de ternera con salsa cremosa de champiñones asados
Roast veal with creamy roasted mushroom sauce



Secreto de cerdo sobre carpaccio de patatas y jamón ibérico al ajillo
Iberian pork with thinly sliced potatoes and garlic-sautéed Iberian ham



POSTRES

Tarta de queso con crema fina de vainilla y crumble de migas dulces
Cheesecake with smooth vanilla cream and sweet crumble



Pudin de brioche con salsa cremosa de caramelo rubio
Brioche pudding with creamy golden caramel sauce



Delicia crujiente de galleta rellena de crema pastelera sobre compota tibia de manzana
Crispy biscuit dessert filled with pastry cream over warm apple compote



Helados variados
Assorted ice creams



Fruta preparada
Prepared fresh fruit



Incluye: agua, copa de vino o cerveza o refresco (sólo la primera consumición)
Includes: water, glass of wine or beer or soft drink (first drink only)

