

BLANC

MENÚ GOURMET ENTRANTES A COMPARTIR

- Tatín de alcachofas** con pato confitado, manzanas y caramelo de soja
- Carpaccio de gambas** con setas de temporada confitada, praliné de cebolla tostada y piñones
- Jamón ibérico** acompañado de pan de coca con tomate
- Croquetas melosas de rabo de toro** al vino tinto
- Calamares a la andaluza** con "mayokimchie" de ikura y cebolleta tierna japonesa
- Pulпитos encebollados** con un punto picante, parmentier y cebolla crispy
- Gambita cristal crujiente** con guacamole

SEGUNDOS A ESCOGER

- Solomillo de buey a la plancha** con espárragos trigueros, patata hasselback confitada y demi glacé de vino dulce
- Salmón a la plancha** con guacamole casero, alga suflada y germinados
- Pintada a baja temperatura** con salsa de colmenillas, chalotas y mini zanahorias glaseadas
- Paella de hortalizas** de temporada (v)

NUESTRA DEGUSTACIÓN DE TRES POSTRES

- Trufas** a la frambuesa
- Cheesecake cremoso** con galleta Lotus
- Tiramisú** con aroma de matcha

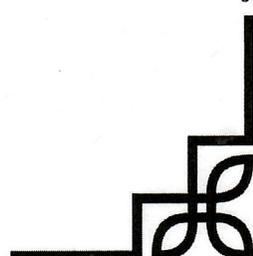
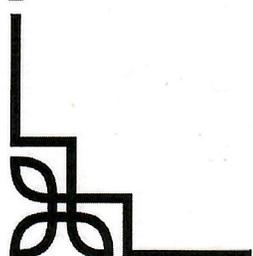
BODEGA

Tres bebidas incluidas (agua, refresco, cerveza o vino **bodega Premium Andilana**)

Pan incluido. Café incluido

49,50€

IVA INCLUIDO



Consultar condiciones especiales de este menú