



# MENÚ GOURMET- COMING SOON

#### 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

Pulpitos 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)

3

## NUESTRA DEGUSTACIÓN DE TRES POSTRES

Trufas a la frambuesa

Cheesecake cremoso con galleta Lotus

Tiramisú con aroma de matcha

### **BODEGA**

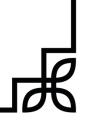
**Tres bebidas** incluidas (agua, refresco, cerveza o vino **bodega Premium Andilana**)

Pan incluido. Café incluido

49,50€

IVA INCLUIDO





**ANDILANA**CASADECOMIDAS