



# MENÚ DIARIO

---

## *Primeros (elegir uno)*

- Carpaccio de magret y foie con frambuesa y chicharrones*
- Ensalada de frutas de otoño, queso y frutos secos con vinagreta de mostaza antigua y miel*
- Verduras braseadas con huevo a baja temperatura y aceite de trufa*
- Pimientos asados, huevo trufado y patatas paja*
- Alcachofas confitadas con papada de cerdo ibérico y ajetes tiernos*
- Capuccino de alcachofas y foie con maíz frito garrapiñado*
- Tataki de atún con crema de ajo blanco y sésamo tostado*
- Milhojas de patata y foie con salsa Pedro Ximenez*

## *Segundos (elegir uno)*

- Cochinillo confitado a baja temperatura*
- Panceta con espuma de patata, vegetales y jugo de carne*
- Salmon a baja temperatura, naranja y coulis de puerros*
- Merluza con salsa de cítricos*
- Arroz cremoso de marisco y pescado*

## *Postres (elegir uno)*

- Canelones de higo y queso con jarabe de canela y anís*
- Couland de chocolate caliente*
- Raviolis de miel y requesón con jugo de pera*
- Torrija caramelizada de pan brioche*
- Nuestra cremosa tarta chef de queso con helado de canela*

*Comidas y cenas de lunes a jueves y viernes mediodía: 23,00 € ( IVA incluido )*  
*Resto días, festivos y vísperas: 28,60 € ( IVA incluido )*  
*Bebida incluida ( agua y copa vino de la casa )*