

RESTAURANTE A PLOMO

MENÚ 1. 25€/PAX

AL CENTRO

PATÉ DE ORTIGUILLAS CON FRUTOS DEL MAR Y MAHO-SOJA.

RISOTTO DE MANITAS Y BOLETUS.

INDIVIDUAL

CORDERO LECHAL CON ESPINACAS Y PAYOYO.

POSTRE

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE LECHE MERENGADA.

MENÚ 2. 30€/PAX

AL CENTRO

TARTAR DE SALMÓN CON AJO BLANCO.

EMPANADILLAS DE CODILLO Y SALSA DE QUESO.

A ELEGIR

BACALAO CON TOMATE Y CREMA DE AZAFRÁN.

COSTILLA TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y ÑOQUIS.

POSTRE

TARTA DE QUESO CURADO Y HELADO DE FRUTOS ROJOS.

MENÚ 3. 35€/PAX

AL CENTRO

FOIE MICUIT Y PALO CORTADO.

TARTAR DE SALMÓN CON AJO BLANCO.

GAMBONES KATAIFI Y CURRY.

INDIVIDUAL

FACERA DE ATÚN CON COLIFLOR.

CARRILLADA DE TERNERA CON CREMOSO DE PATATA TRUFADO.

POSTRE

TEXTURAS DE CHOCOLATE.

**EN LOS MENÚS ESTA INCLUIDO EL I.V.A PAN Y PICOS. LOS MENÚS NO INCLUYEN BEBIDA.*