

MENÚ OTOÑO

ENTRANTES (A ELEGIR)

- Ensalada verde, peras acarameladas, migas de queso azul, crujiente de nueces y dressing cítrico
- Mini hamburguesa de brócoli, cebolla morada, avena y mostaza dijón
 - Nuestra croqueta cremosa de pato confitado
 - Crema de espinaca con teja crujiente de queso parmesano
- Brioche tostado de cochinita pibil, pico de gallo y mayonesa de lima
- Tartar de sardina ahumada, cebolleta tierna, encurtidos y confitura de tomate
 - Coca de dacsa, verduras de temporada asadas y longaniza trufada

**Los entrantes serán a mesa completa.*

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

- Arroz meloso de costillas, cherry y garbanzo
- Secreto de cerdo ibérico glaseado con miel y naranja
- Bacalao noruego confitado sobre tierra de aceituna negra y cremoso de patata

**Arroz mínimo 2 personas. Máximo 2 arroces por mesa*

POSTRE (A ELEGIR)

- Terrina de castañas y chocolate
- Bizcocho de calabaza, nueces y frosting de queso cremoso
- Tarta de queso vasca, crumble y salsa dulce de miel

35€ - Menú corto con 3 entrantes, 1 segundo y 1 postre.
40€ - Menú largo con 5 entrantes, 1 segundos y 1 postre.

Pan y café incluido