

# *Puerto Blanco*



## *Menú Chateaubriant (mesa completa, for all the table)*

*“Amuse Geule”*

*“Amuse Geule”*

---

*Pan con alioli y mantequilla.*

Our bread with aioli and butter.

---

*Ostra fresca con limón y pimienta.*

Fresh Oyster with lemon and pepper.

---

*Sashimi de atún con aliño Japones, remolacha, kumquat, maki de wakame*

*helado de wasabi y galleta de sésamo.*

Tuna Sashimi with Japanese dressing, beetroot, kumquat, wakame maki, wasabi ice cream and sesame cookie.

- 0 -

*Croquetas caseras de gambitas con langostinos salteados y salsa de piquillo.*

Homemade prawn croquettes with sautéed prawns and piquillo sauce.

---

*Sorbete de la casa.*

House made sorbet.

---

*Chateaubriant de solomillo madurado con amplia guarnición trinchado en mesa.*

Chateaubriant of matured sirloin with ample garnish carved at the table.

---

*Postre del día.*

Dessert of the day.

*Precio: 56 € p.p.* Price (VAT Included)

LOS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGUN ALIMENTO ALÉRGICO. TENEMOS A SU DISPOSICIÓN CARTA DETALLADA DE LOS MISMOS.

