



## **Menú Mar y Montaña**

*(Mesa completa)*

*Pan con “Sabores”*

---

*Escarola rizada con panceta crujiente, manzanas, rábanos, cebolla morada, almendras y vinagreta de sidra.*

- 0 -

*Croquetas de bogavante con pisto de tomate y chilli.*

- 0 -

*Carpaccio de ternera con rúcula, albahaca, perlas de limón y helado de parmesano.*

---

*Sorbete de la casa.*

---

*Suprema de Salmón a la barbacoa Yakiniiku con Wok de verduras, cilantro y cacahuets.*

- 0 -

*Pasta con pollo de corral, panceta, setas, tartufo y parmesano.*

- 0 -

*Tiras de solomillo salteados con pimientos, cebolla y setas a la Strogof.*

---

*Postre especial del Jefe., creación 2020.*

*38€ por persona*

## **Menú Brisa del Mar**

*(Mesa completa)*

*Pan con “Sabores”*

*Ostra Amélie Fin de Claire N°2, Medalla de Oro Paris 2019.*

*Croqueta de bogavante con pisto de tomate y chilli.*

*Tartar de Salmón con eneldo, helado de mostaza, “maki” de crudites encurtidos y crujiente de sésamo.*

*Sopa Thai de marisco, verdura asiática, coco, jengibre, cilantro y hoja kaffir.*

*Vieiras y langostinos con ajo blanco, uvas, almendras, parmesano y cebollino.*

*Postre especial del Jefe., creación 2020.*

*48€ por persona*

## **Menú Degustación**

*(Mesa completa)*

*Pan con “Sabores”*

*Ostra Amélie Fin de Claire N°2, Medalla de Oro Paris 2019.*

*Croqueta de bogavante con pisto de tomate y chilli.*

*Tartar de Salmón con eneldo, helado de mostaza, “maki” de crudites encurtidos y crujiente de sésamo.*

*“Foie-gras” poelé con manzana asada, jengibre, lima y pan de especias.*

*Sopa Thai de marisco, verdura asiática, coco, jengibre, cilantro y hoja kaffir.*

*Vieiras y langostinos con ajo blanco, uvas, almendras, parmesano y cebollino.*

*Sorbete de la casa*

*Solomillo de ternera al estilo del Jefe.*

*Postre especial del Jefe., creación 2020.*

*72 € por persona*