

Menú Empresa Especial

"Amuse Geule"

Pan con alioli y mantequilla.

*Sashimi de atún con aliño Japones, remolacha
y helado de wasabi.*

- 0 -

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano en texturas.

- 0 -

*Risotto de sepia y langostinos con
alioli de albahaca y cítricos*

Sorbete de la casa.

- 0 -

Crema de puerros.

*Salmón crujiente con guacamole tibio,
yoghurt de rábano picante y pico de gallo.*

- 0 -

*Jarrete de ternera a baja temperatura
con romero y miel.*

Postre Especial.

Café

Agua, Cerveza, Vino

38

Copas 6

Menú Empresa Celeste

"Amuse Geule"

Pan con alioli y mantequilla.

Croqueta de Kimchie con Salmón.

*Escarola rizada con manzanas,
bacon y vinagreta de sidra*

*Vieiras salteados con raviolis de trufa al vino,
ajo y toque de nata.*

- 0 -

*Foie-gras Poelé con manzana, uvas, frutos secos
y Pedro Ximénez .*

Sorbete de la casa.

- 0 -

Crema de puerros.

Lubina con Capuccino de albahaca y cítricos.

- 0 -

Solomillo de ternera lechal con Setas.

Postre Celeste.

Café

Agua, Cerveza, Vino

48

Copas 6

Menu Empresa Degustación

"Amuse Geule"

Pan con alioli y mantequilla.

Croqueta de Kimchie con Salmón.

*Escarola rizada con manzanas,
bacon y vinagreta de sidra*

*Sashimi de atún con aliño Japones, remolacha
y helado de wasabi.*

*Vieiras salteados con raviolis de trufa al vino,
ajo y toque de nata.*

*Foie-gras Poelé con manzana, uvas, frutos secos
y Pedro Ximénez .*

Crema de puerros.

Chateaubriant de Ciervo con Casta Diva y Colmenillas

Postre.

*Agua, Cerveza
Maridaje de vino*

58

Copas 6