

Menú Mediodía



Servido del 29 al 06 de Marzo - Served from 29 until 06 of March

Pan casero con chimichurri mediterráneo.

Homemade bread with Mediterranean chimichurri.

Mi cuit de foie gras "Valhrone".

Foie gras mi cuit "Valhrone".

Cocktail de langostinos con aguacate, crudités y fruta fresca.

Prawn cocktail with avocado, crudités and fresh fruit.

- 0 -

Tartar de salmón con pico de gallo y helado de wasabi.

Salmon tartare with pico de gallo and wasabi ice cream.

- 0 -

Salteado de setas y mollejas a la crema con stracciatella sobre fondo de patata confitada.

Sauteed mushrooms and sweetbreads in cream sauce with stracciatella.

Sorbete limón con espuma de jengibre, vodka y lima.

Lemon sorbet with ginger, vodka and lime foam.

Lomo de salmón salvaje "Real King" con ajo blanco caliente, uvas y almendras.

"Real King" wild salmon loin with spanish garlic sauce, grapes and almonds.

- 0 -

Magret de pato con shitaki glaseado, yuzu y miso.

Duck magret with glazed shitaki, yuzu and miso.

- 0 -

Carrillera de ternera con risotto de setas y espárragos verdes.

Beef cheek with mushroom risotto and green asparagus.

Lima, chocolate blanco, merengue y galleta.

Lime, white chocolate, meringue and cookie.

Precio: 46 €