

Menú especial de Pascua



Servidos Domingo 31 de Marzo y Lunes 1 de Abril

Served Sunday 31st of March and Monday 1st of April

“Pan con dip”

“Bread with dip”

Cremoso de foie gras con chalota al vino.

Creamy foie gras with shallot in wine .

Tartar de salmón con su caviar, pico de gallo, queso fresco, guacamole, mostaza y humo.

Salmon tartar with caviar, pico de gallo, fresh cheese, guacamole, mustard and smoke.

Espárragos blancos tibios con salsa Holandesa, huevo mimosa y Jamón braseado.

Warm white asparagus with Hollandaise sauce, mimosa egg and braised ham.

Sorbete de piña, coco, jengibre y chilli.

Pineapple, coconut and ginger sorbet.

Bacalao “Vigilia” con cigrons, espinacas y caldo de gamba roja a la Americana.

“Vigilia” cod with chickpeas, spinach and red shrimp broth, “Américaine “.

- 0 -

Tournedos de solomillo de ternera con salsa de Madeira y Colmenillas.

Beef sirloin tournedos with Madeira sauce and Morels.

- 0 -

Carré de cordero con perlas de Oriente y curry Maroqui .

Rack of lamb with oriental pearls and Moroccan curry.

Dulce de pascua.

Easter dessert

Precio: 62