

## **Menú Especial Cena**



**“Pan con dip”** - *Home-made bread with dip.*

**Snack de la casa.** - *Snack of the day.*

---

**Crema de setas con tostones y esencia de trufa.**  
*Mushroom cream with fried tostones and truffle essence.*

---

**Escarola rizada con bacon, manzana, almendra y vinagreta caliente de sidra.**  
*Curly endive with bacon, apple, almond and hot cider vinaigrette.*

- 0 -

**Salmón marinado con aliño “Ceviche”, crudités, guacamole y pico de gallo.**  
*Marinated salmon with “Ceviche” dressing, crudités, guacamole and pico de gallo.*

- 0 -

**Risotto con calabaza, magret de pato y crumble de queso azul.**  
*Risotto with pumpkin, duck breast and blue cheese crumble.*

- 0 -

**Carpaccio de solomillo con tomate confitado, guacamole, alcaparras y parmesano.**  
*Sirloin beef carpaccio with tomato confit, guacamole and parmesan textures.*

---

**Sorbete de la casa.**  
*House sorbet.*

---

**Bacalao con sésamo, leche de coco, chilli, lima, jengibre, cilantro y verduras Thai.**  
*Cod with sesame, coconut milk, chilli, lime, ginger, coriander and Thai vegetables.*

- 0 -

**Lady steak de ternera lechal con cebolla tierna, setas salteadas, Boletus y Colmenilla.**  
*Veal Lady steak with spring onion, sautéed mushrooms, Boletus and Morel.*

- 0 -

**Carrillera de ternera con salsa Oporto trufado y parmentier de patatas.**  
*Beef cheek with truffled Oporto sauce with potato parmentier.*

- 0 -

**Taghliatelli con Langostinos salteados al ajillo, brandy, tomate y albahaca.**  
*Tagliatelle with Prawns sautéed, garlic, brandy, tomato and basil.*

---

**Postre especial.**  
*Special dessert.*

**Precio: 58**