



Menú 2 de febrero de 2017



Aperitivos

Crema quemada de foie y piña



Sopa de ajo con huevo y jamón



Solomillo stroganof



Entrantes

*Veloute de calabaza con panceta confitada
y cigalitas*



Primer plato

*Tacos de salmón con puré de coliflor, frambuesas
y aceite de rúcula*



Segundo plato

Crepineta de rabo de toro



Postre

*Copa de tocino de cielo de fruta de la pasión con menta poleo
y nube de mojito*



Información sobre alérgenos: Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar la ausencia, en la composición de nuestros platos y elaboraciones, de las siguientes sustancias alérgicas o que provocan intolerancias (incluidas trazas) recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia), apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y moluscos.