



Menú 23 de Febrero de 2017



Aperitivos

Crema de Queso Brulé con Foie y Gelatina de Piña



Mil hojas de Morcilla y Piñones



Pastel de Salmón



Entrantes

Risotto de Setas y Gambones al Azafrán



Primer plato

*Lomo de Merluza sobre salmorejo caliente
y espárragos verdes*



Segundo plato

*Carrillada de cerdo ibérica con salsa de manzana acida
y manzanas panaderas*



Postre

Bavaroise de fresa



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS



Información sobre alérgenos. Aunque trabajamos para ofrecernos 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, cacahuets, 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.