

..: Menú MAR Y MONTAÑA :..

PRIMEROS A COMPARTIR: UN PLATO DE CADA PARA CADA CUATRO PERSONAS

- 4 Carabineros.
- 4 Cigalas.
- 8 Gambones.
- 8 Gambas.
- Tabla de jamón ibérico.
- Foie al Pedro Ximénez.
- Pulpo a feira con aceite de oliva virgen extra.

UN SEGUNDO A ELEGIR POR CADA COMENSAL

- Salmón en crema de arroz, falso caviar de soja, alga nori frita y huevas de pez volador.
- Bacalao en costra de mayonesa de su pil-pil, sobre cama de espinacas con piñones y pasas.
- Tacos de merluza rebozados en tempura de cerveza de trigo.
- Rodaballo con ajada gallega.
- Solomillo de vaca con salsa de queso manchego y puré de patatas.
- Lomo bajo de vaca, madurado en seco, con patata asada, mojo rojo y pimientos de Padrón.
- Carrillera de ternera lacada con su jugo y puré de batata.
- Salteado de presa ibérica con mojo rojo, piña y romero ahumado.
- Secreto ibérico a la plancha con sal ahumada de encina.
- Hamburguesa de Wagyu (Kobe) con lechugas frescas, tomate asado y queso de oveja.

POSTREY CAFÉ

- Filloa rellena de mousse de queso (Fria).
- Sorbete de limón al cava.
- Tarta de queso gallego con confitura casera, fruta de la pasión y mango.

BEBIDAS

- Vino de Rioja Crianza, Albariño Casero, refrescos, aguas, cerveza y café.
- Cava

PVP 70,00€ + 10% IVA (precio por persona)

**Bebida incluida en el menú, sin límite.*