



MENÚ 1

PRIMEROS

- Ensalada de queso de cabra caliente con piñones a la vinagreta de miel y mostaza
- Fettuccini salteado con verduras y pollo
- Huevos estrellados con patatas, virutas de jamón y toque de romesco suave
- Rissotto al pesto rojo con escamas de parmesano

SEGUNDOS

- Hamburguesa “fixati” (con queso fundido y tomate sobre torrada)
- Brocheta de pavo y langostinos a la parrilla con toque de curry
- Carpaccio de buey con rúcula y parmesano
- Tataki de salmón sobre wok de verduras
- Hamburguesa vegetariana de remolacha y shitake con patatas fritas

POSTRES

- Tarta cremosa de limón casera
- Tarta de chocolate casera
- Helado de chocolate blanco
- Sorbete de mojito

23 €

Agua y 1 botella de vino D.O.C. Rioja para cada 4 personas (3€ suplemento barra libre de vino)



MENÚ 2

PRIMEROS

- Verduras a la parrilla con aceite de albahaca (y queso de cabra opcional)
- Ensalada de gírgolas y langostinos crujientes
- Saquitos de pasta fresca rellenos de trufa a la crema de funghi
- Rissotto al mascarpone con huevo escalfado

SEGUNDOS

- Hamburguesa "Special one" (cebolla, bacon y cheddar fundido) con patatas deluxe
- Confit de pato con reducción de PX, compota de manzana y virutas de foie
- Carpaccio de salmón con guacamole casero
- Brocheta de ventresca de atún sobre cama de yakisoba
- Hamburguesa vegetariana de quinoa y espinacas

POSTRES

- Tarta cremosa de queso con coulis
- Tarta de chocolate casera
- Sorbete de mandarina
- Brocheta de frutas con chocolate caliente

26 €

Agua y 1 botella de vino D.O.C. Rioja para cada 3 personas (3€ suplemento barra libre de vino)