

MENU DE TEMPORADA

NOVIEMBRE 2023


SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS

25.80€ IVA INCLUIDO


CAPRICHOS DEL PALCO

SALMUERA pan tostado y mantequilla de ajo + vasito de vermut	3.20 €
CROQUETA de chipirón y langostino con ali-oli de azafrán (2 ud.)	3.00 €
CROQUETA cremosa de jamón Ibérico	2.00 €
TACO crujiente de pulpo, cebolla morada y guacamole	3.20 €
CANELÓN de pollo trufado con setas y bechamel de parmesano	3.00 €
BRIOCHE de cochinita pibil con pico de gallo y kimchi	4.20 €

- ENTRANTES -


 Ensalada César con panceta ahumada, pollo crunchy, lascas de parmesano, picatostes especiados y emulsión de anchoas.

Brioche relleno de tartar de tomate rosa con sardina, burrata y totopos de maíz.

 Timbal de verduras asadas con provolone, crema de albahaca fresca y crujiente de jamón ibérico.

Ravioli de longaniza y alcachofas sobre parmentier de foie y trufa y espárragos trigueros salteados.


 Arroz cremoso de chipirones y langostino con emulsión de azafrán tostado.

 **Rollitos de pescados y mariscos en pasta brick con salsa americana y emulsión de kimchee (+4,00€supl.)**


Puntalette cremoso de setas y secreto ibérico (+4,00€supl.)

- PLATO PRINCIPAL -

 Lomo de gallo San Pedro con velouté de marisco, noodles crujientes y plancton.


 Bacalao confitado con pil pil de borrajas y gulas al ajillo.

Cachopo relleno de lacón y gouda con patatas baby asadas y pimientos de piquillo.


 Jarrete de ternasco a baja temperatura con jugo de carne y patata al tomillo.


Solomillo ibérico estilo Wellington relleno de setas de temporada, puré de boniato y reducción de jugo de carne.

 **Rodaballo al orio de ajetes tiernos y vinagre de txacolí. (+7.00supl.)**

 **Lingote de carrillera de ternera glaseada con puré de calabaza asada y trufa. (+5.00supl.)**

- POSTRES -

 Vasito de bizcocho emborrachado en ron con crema pastelera y chantilly.

 Tarta cremosa Donosti de queso ahumado y toffee de dulce de leche.

Sorbete de mojito o sorbete de mandarina al vodka.

 Ensalada de frutas del tiempo preparada.

Gofre con nata montada, chocolate negro fundido, gominolas y palomitas de maíz.

- BODEGA -

Vino Viñas del Vero D.O. Somontano, agua y pan.

