

# MENU DE TRABAJO

DEL 27 NOVIEMBRE AL 1 DICIEMBRE 2023

**16.80€ 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 €

## - ENTRANTE -

🌿 Ensalada de quesos del país con tomate y almendra tostada.

🌿 Vichyssoise con nueces y panceta ahumada.

🌿 Garbanzo Pedrosillano a la marinera con calamarcitos y mejillones.

Fideuá de longaniza y setas con ali-oli de ajo asado.

**Puntalette cremoso de cerdo ibérico y setas de temporada .(+4,00€ suplemento).**

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

## - PLATO PRINCIPAL -

🌿 Popietas de lenguado en salsa americana con Orio de tomate y ajo tierno.  
Kebab de pollo con crema de yogur y menta.

Cachopo ibérico relleno de york y gouda con cremoso de zanahoria y kimchee.

🌿 Ragout de ternera al vino tinto con verduritas y patatas fritas.

**Solomillo estilo Wellington relleno de setas de temporada, puré de boniato y reducción de jugo de carne (+5.00€ de suplemento).**

🌿 **Bacalao confitado con pil pil de borrajas y gulas al ajillo (+6.00€ de suplemento)**

## - POSTRES -

🌿 Crema de arroz con leche con Chantilly de canela.

🌿 Flan de crema de mascarpone con toffee de caramelo y galleta rota.

🌿 Frutas del tiempo preparadas al momento.

🌿 Sorbete de mojito cubano o sorbete de mandarina al vodka.

**Tarta de queso Donosti de quesos ahumados con toffee de caramelo( 3.00€ suplemento).**

**Goxua (bizcocho emborrachado con crema pastelera y chantilly) ( 3.00€ suplemento).**

## - BODEGA -

Vino ALDEYA D.O-Agua -Pan (INCLUIDOS)

🌿 *Algún plato puede estar modificado para adecuarlo a menú celíaco*