

MENU DE TEMPORADA

COMIDAS SABADOS , DOMINGOS Y FESTIVOS
CENAS JUEVES , VIERNES Y SÁBADOS

Julio – Agosto

CAPRICHOS DEL PALCO

SALMUERA pan tostado y mantequilla de ajo + vasito de vermut	3.20 €
BUÑUELO de Bacalao con ali-oli de ajo negro	2.10 €
CROQUETA cremosa de jamón Ibérico	2.00 €
JAMÓN IBÉRICO al corte , pan payés y tomate natural rallado	22.00 €
TACO crujiente de pulpo, cebolla morada y guacamole	3.20 €

MENÚ DE TEMPORADA

Julio – Agosto

24.80€ IVA INCLUIDO

- ENTRANTES -

Salmorejo de remolacha, compota de tomate verde, cecina de vacuno y paté de aceitunas negras

Ensalada vegetal, hortalizas encurtidas, ahumados del cinco y escabeches

Puerro asado, tomate rosa aliñado, rulo de cabra, vinagreta de anchoas y rúcula

Arroz Brazal meloso con verduritas de verano, longaniza y alcachofas

Ravioli relleno de pescado y langostinos sobre americana de cigalitas

- PLATO PRINCIPAL -

Bikini de carrillera duroc, crema de queso trufada, jugo de morrones y gel de berros

Tartar de atún rojo, arroz de sushi, guacamole de curry verde y mayo-kimchi

Cachopo de ternera relleno de lacon e idiazabal y papas bravas con romesco

Lomo de merluza la vapor, menier de alcaparras, huevas de trucha y pan de calamar

Jarrete de ternasco guisado en su jugo, patata asada y reducción de soja y miel

Solomillo de ternera a la parrilla

con verduras asadas (+8.00 de suplemento)

Brazo de pulpo, carbón de yuca,
y aceite de pimentón dulce ahumado (+8.00 de suplemento)

- POSTRES -

Piña colada, cremoso de piña, espuma de coco, gelatina de ron y lima

Fresones, nata montada, sopa de chocolate blanco y tierra de cookies

Sorbete de cítricos al cava

Fruta de temporada

Cake de zanahoria y canela, helado de dulce de leche y crema de regaliz

BODEGA -)

vino laus d.o. somontano

-agua -pan (incluidos

consulte si tiene algún tipo de alergia alimentaria.