



# Menú

## invierno

Pan , agua y vino (1 bot. x 3 pax.) **28,00€** iva incluido

### Primeros

- Ensalada del chef:  
 Hortalizas maceradas en vinagreta de mostaza, miel y vinagre casero con canicas de tomate cherry, frutos secos, helado de jengibre y torpedo de langostinos en masa filo.
- Consomé de gallina y jabugo con fideos de cabello de ángel y brusqueta 4 quesos.
- Canelón casero de ternasco trufado con bechamel y gratinado a los 4 quesos.
- Risotto de arroz frito al Sake, setas, trigueros, soja, pétalos de parmesano y demi-glacé.

### Segundos

- Dados de solomillo de ternera flambeados al brandy, verduritas de temporada y soja.
- Huevos rotos con picadillo de Soria, pimentón de la Vera y trufa.
- Secreto a la parrilla en hojaldre con salsa roquefort y manzana glaseada.
- Souquet de merluza con ratatouille de frutos del mar y crema de langostinos.

### Postres Caseros

- Lemon pai de queso con gelée de frutos rojos.
- Brownie de chocolate con helado y nueces y muselina de vainilla.
- Carpaccio de piña natural con helado y crujiente de fruta tropical.
- Tarta bombón de chocolate con nata.

### Menú infantil (hasta 11 años) Formato plato combinado

- Pasta con tomate y hamburguesa, nuggets o costillas de ternasco (+3€) y patatas fritas.
- Tarrina de helado.
- Agua o refresco

+ Incluye partida de Minigolf (edad mínima recomendada 7 años)

**16,00€** iva incluido

