



MINI

**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



Gazpacho minigolf con pipirana de verduritas, helado de limón y toque de menta



Canelón casero de ternasco con bechamel de trufa, gratinado y aromatizado con eneldo



Risotto de setas, trigueros y lascas de parmesano



**SEGUNDOS**

Entrecot a la brasa con salsa chimichurri



Huevos rotos con picadillo de Soria, pimentón de la Vera y trufa



Secreto a la parrilla con salsa de pimienta verde



Bacalao confitado con alioli de miel



**POSTRES**

Lemon pai de queso con gelée de frutos rojos



Brownie de chocolate con helado, nueces y muselina de vainilla



Carpaccio de piña natural con helado y crujiente de fruta tropical



Tarta bombón de chocolate con nata



Sorbete de mandarina al vodka



PAN, AGUA, VINO (1bot x 3 pax)

(no incluye refrescos, cervezas ni similares)

**28,00€**  
 (iva incluido)

