



MENÚ DE PRIMAVERA

Hummus de aguacate al curry presentado en copa de cóctel con aceite de albahaca, crujiente de aceitunas negras y brotes de temporada.

Guisantes de temporada con almejas, butifarra negra, aire de coco, huevas de trucha, vinagreta de setas de temporada y brotes de guisante.

Patata brava al estilo gratinada con puntos de mayonesa de alioli casera y salsa brava casera y brotes de temporada.

Vieira XL con sopa de foie gras al PX, salsa de jugo de asado de cordero y dados de manzana confitada en vino dulce.

Solomillo de ternera asado entero con mantequilla, ajo y romero, terminado al horno en su punto, con su salsa, guarnición de verduras mini escaldadas y salteadas y salsa holandesa de hierbas frescas y piel de lima.

Limón

Esponjoso, crujiente de almendra y cítricos, cremoso de limón y mousse de yogur acompañado de mango natural, arena de chocolate blanco y coulis de fruta tropical.