

Cenas emplatadas

Entradas

• Carpaccio de res servido con arúgula aliñada con reducción balsámica y lascas de grana padano.

• Berenjenas a la parmesana en salsa pomodoro y hojas de albahaca.

• Tiradito de jurel, salsa mignonette, ikura y aguacate. • Selección de pan hecho en casa (natural, ajo y semillas).

Ensaladas

• Ensalada de espinaca baby, fresa, nuez caramelizada y vinagreta de coco.

• Lechuga frisee aliñada con vinagreta de cítricos, duraznos rostizados, queso azul y almendra tostada.

• Mix de lechugas, peras al vino tinto, pistaches, queso de cabra y reducción balsámica

Sopas y cremas

• Crema de champiñones

• Crema de flor de calabaza

• Bullabesa de marsella con hinojo y pescado

Carnes rojas

• Flat iron en salsa de merlot, cremoso de camote, zanahorias baby rostizadas.

• Shor rib braseado con café de cabernet, tropiezo de queso azul y polenta cremosa.

• Filete de res en salsa de morillas, guisante en mantequilla noisette y papa al romero.

Aves

• Magret de pato en salsa de cereza negra, papa confit y ajo negro.

• Pollito de leche glaseado en merlot y vegetales al riesling.

• Pechuga de pollo rellena de queso cabra y espinaca, bañada en salsa de flor de calabaza y puré de papa.

Pescados y mariscos

• Salmón al grill sobre cous - cous aliñado en vinagreta de jerez y puré de guisantes.

• Robalo sobre risotto nero, zanahorias rostizadas y buerre blanc de salvia.

• Atún sellado glaseado en miso, puré de edamame y cebolla cambray al grill.

Postres

• Bavaresa de chocolate, esponja de frutos rojos y gel de betabel.

• Sopa tropical naranja – maracuyá y duraznos rostizados en pimienta rosa crema de mascarpone.

• Mousse de frutos rojos, con crujiente de chocolate e higos en vinagre balsámico.