



Platillos Platinum

Platillos platinum (2do menú):

Polenta crujiente, setas, mascarpone y reducción de balsámico

Raviolis de queso, jamón crujiente, espinacas salteadas y beurre blanc

Jamón serrano con fruta de temporada, rúcula y aceite de pimienta

Ensalada de manzana y pera asada a la salvia, vinagreta de sidra de manzana, queso azul y rúcula

Ensalada de espinacas y berros con queso blanco fresco y vinagreta de champán

Ensalada de espárragos con setas caramelizadas, peperonata, frisee y vinagreta de jerez

Sopas y cremas:

Sopa de tomate picante al horno, croutones de brioche y aceite de perejil

Crema de coliflor y judías, camarones asados y tocino crujiente

Crema de setas silvestres, queso de cabra y aceite de trufa

Platos fuertes:

Lomo tierno de ternera angus a la pimienta, pommes fondant, puré de espinacas, verduras estofadas con mantequilla y salsa de vino cabernet

Salmón a la sartén, risotto de patatas a las finas hierbas, acelgas y cebollines

Costilla de cordero de nueva zelanda, costra de gremolata, alcachofas asadas, salsa de cebolla y jugo de cordero

Postres:

Tarta de trufa de chocolate, crumble de nueces, salsa de bayas

Crème brûlée de vainilla, galleta de mantequilla y fresas a la naranja

Tarta de fresas, mascarpone de vainilla, virutas de chocolate negro kiwi y duraznos confitados