

Menú de San José

ENTRANTES

(a compartir cada 4 personas)

- Tartar de gambas, rape, aguacate, fresas, cebolla morada y rabanito con vinagreta de teriyaki (2 , 4, 10, 14)
- Empanadas de chistorra con queso de cabra y cebolla caramelizada con salsa sweet chili(1 ud persona) (1, 13)
- Corazones de alcachofa con salsa de foie, jamón ibérico, huevo plancha y tartuffo (1, 5, 13)
- Chipirones braseados al brandy con salteado de ajos tiernos, mango y peras (3,14)

SEGUNDO A ELEGIR

- Carrillada de ternera estofada con salsa de Oporto sobre cremoso de boniatos y patatas paja (1, 12,14)
- Ventresca de atún con salsa de mango y hierbabuena sobre patatas encebolladas (1,4)
- Arroz de secreto ibérico con ajos tiernos, setas y foie (mínimo 2 personas) (13)
- Arroz de meloso de Bogavante (Mínimo 2 personas) (2,3,4, 14)

POSTRES

- Tarta cremosa de queso con coulis de frutos rojos y crujiente de galletas Lotus (1. 5, 13)
- o
- Coulant de chocolate con helado de vainilla y nueces con salsa de chocolate blanco (1, 9, 13)

BEBIDAS

- Prado Rey Finca Valdelayegua DO Ribera del Duero
- Excellens Verdejo DO Rueda
- Agua, refrescos, Cerveza
- Café e infusiones

Precio por persona: 37.00 € Iva Incluido

Alérgenos

1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Moluscos, 4-Pescado, 5-Huevos, 6-Altramuces,7-Mostaza, 8 Cacahuetes,9-Frutos secos, 10-Soja,
11-Sésamo, 12-Apio, 13-Lacteos, 14-Sulfitos

Menú de Niños

Entrantes

Croquetas (1, 13, 14)

Patatas bravas (1, 14)

Segundo

Paella Valenciana

O

Pollo empanado con patatas (1, 13)

Postre

Tarta, Fruta o Helado

Bebidas

Agua o refresco

Precio por niño: 21,00

Menú infantil hasta 12 años

Alérgenos

1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Moluscos, 4-Pescado, 5-Huevos, 6-Altramuces,7-Mostaza, 8 Cacahuetes,9-Frutos secos, 10-Soja,
11-Sésamo, 12-Apio, 13-Lacteos, 14-Sulfitos