



ENTRANTES

Salmón ahumado con alcaparras y crema agria
Habitas salteadas con huevo a baja temperatura y foie
Sopa de cebolla gratinada
Ensaladilla de txangurro y salmón ahumado
Ensalada César clásica con pollo ahumado en casa
Ravioli rellenos de calabaza asada con salsa de queso gorgonzola
Croquetas cremosas de jamón ibérico y huevo duro
Tabla de quesos con membrillo y chutney
Risotto de verduras con flor de calabacín

PLATOS PRINCIPALES

Vieiras as la mantquilla con puré de apio-nabo
Merluza en salsa verde con almejas
Lomo de bacalao club Ranero
Escalope a la milanesa
Lingote de vaca madurada con jugo de boletus
Carré de cordero con cus-cus cítrico

POSTRES

Crème brûlée
Tarta de chocolate con helado de café de Guatemala
Tarta de crema de limón y merengue
Flan cremoso de vainilla
Tulipa de helados variados

**Pida una botella de Laurent-Perrier Grand Siécle
al precio especial de ~~260€~~ 220€
Servida con 6 Ostras**

Todos nuestros pescados crudos y semi-crudos reciben tratamiento anti anisakis