



## MENU MAS PASSAMANER

### Entrantes...

Ensalada de langostinos crujientes – mango natural – vinagreta balsámica

**Raviolis de calabaza – salsa de queso azul – virutas de ibérico – piñones tostados**

Tartar de salmón marinado al teriyaki – salsa de eneldo – cremoso de aguacate -  
servido con blinis (supl.5 €)

**Setas de temporada a la crema de Pedro Ximenez – huevo crujiente – mollejas de pato  
confitadas**

Huevo a baja temperatura- trinxat de patata, col y butifarra negra- oreja a la plancha

### Plato principal ...

**Fideuà negra de puntillas a la andaluza con alioli arromescado**

Bacalao confitado, su corteza – tomate guisado con verduras – espuma de alioli de  
manzana ( supl,5€ )

**Dados de atún en marmitako – patata confitada y crujiente**

Codillo asado – salsa de miel y mostaza – puré de patata y mantequilla

**Solomillo de ciervo a la sartén con mantequilla de hierbas . (supl.5€)**

### Postre...

**Dracula (Fresas infusionadas- espuma de vainilla – helado de cola)**

Sorbete de mojito – gelè de ron-cola

**Nuestra tarta de queso artesana**

Flan cremoso de calabaza – nata semimontada de coco

Helado de brownie Americano

**28€ IVA INCLUIDO** (agua y pan incluidos)

