

ENTRANTES

- * Carpaccio de Pulpo.
- * Ensalada de la huerta con croquetas de Cigalitas.

Sopa fría de Manzana, apio y limón con Tartar de atún.

Flor de Atún del mediterráneo con su ajoblanco.
- * Wok de Verduras de nuestra tierra con tiras de Pollo de corral.

Meta-Huevo y Chorizo.
- * Croquetas de Pollo Hanami.

Pulpo a la parrilla con Mazapán de pimentón y picada de Tirabeques.

PLATO PRINCIPAL

El mar...¡sólo la mar!

- * Tataki de Atún con su vinagreta de Jamón.

Bacalao al pil-pil de plancton.

Merluza a la romana confitada a 45°C, con espuma de Pimientos asados y sopa de arroz.
- * Hamburguesa de Atún y Tofu con vinagreta de Soja y Sésamo.

Arroz de Pulpo.

Menu 30€ (Entrante a elegir+ plato principal a elegir+ postre). Bebida no incluida.

PLATO PRINCIPAL

Carnes

- * Costilla de ibérico a la barbacoa con almendras.

Magret de Pato en su jugo con Mermelada de Fresas y Jengibre.
- * Mac-foie.

Cabeza de ibérico al aroma de vino fino y cous-cous de sus Verduritas.

Arroz de Ibericos con crujientes de Idiazabal

POSTRES

- * Flor de Chocolate y Piña con helado de Coco.

Torrija tostada con sopa fresca de Cacao y helado de Vainilla.

Tarta del día.

Ensalada de frutas.

* Se pueden pedir como Room service

