

menú vin

Primeros

Salmorejo de sandía y tomate

Gazpacho de aguacate con un toque de menta

Ensalada de tomate con ventresca de atún en escabeche, piparras y vinagreta crujiente

Ensalada de quinoa con aguacate y vinagreta de naranja

Brandada de bacalao con mermelada de tomate y sésamo negro

Espaguetis negros al pesto de pistachos con salmón marinado en eneldo

Fideuá de secreto ibérico y setas

Croquetas de bacalao con sésamo y su crujiente

Mejillones gallegos a la valenciana

Risotto de sobrasada mallorquina y miel de romero

Navajas en tempura de jengibre y salsa teriyaki

Segundos

Lenguado a la plancha con arroz salvaje

Bacalao a la marinera con cigalitas

Atún salteado con verduras y salsa teriyaki

Calamar a la plancha con salsa de su tinta

Meloso de ternera con setas

Cochinillo a la segoviana con patatas al asadas

Costillas y medianas de cabrito a la milanesa con salsa tártara

Entrecote de vaca a la plancha con chimichurri

Steack tartar de entrecot de vaca con yema de huevo de codorniz

Postres

Naranja con vino dulce, azúcar y virutas de chocolate

Mousse de chocolate con crumble de galleta

Crema catalana

Flan de huevo y requesón

Trufas con nata

Pastel de zanahoria

Pastel de queso con galletas y frambuesa

Este menú incluye pan gallego y una bebida

24,50 IVA INCLUIDO

ESCOJER TRES TAPAS DE PRIMERO, UN SEGUNDO Y UN POSTRE

El servicio en la terraza del Paseo se verá incrementado con un 5%