



MENÚ ALABASTER 65€

Para compartir

Tosta de sardina ahumada
Croquetas de jamón ibérico

Platos individuales

Huevo poché, espuma de patata, habitas y setas
Merluza al vapor con Pil-pil de limón y espinacas
Raviolis de ternera asada, crema de batata y vinagreta de frutos secos

Sobremesa dulce

Panacotta con coulis de frutos rojos
Petit-fours variados
Café o infusión

Bodega

K-Naia Verdejo Magnum (DO Rueda)
Saltaviñas Crianza Tempranillo Magnum (DO Rioja)

- *Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria*
- *Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 5€ I.V.A incluido por comensal*
- *Suplemento de Solomillo de vaca rubia gallega 5€ I.V.A incluido por comensal*

Precios indicados en Euros
IVA incluido



MENU ESPECIAL 85€

Snacks

Zamburiña curada en agua de mar y caldo de pimientos verdes

Torrezno de bacalao con brandada

Croqueta de cigala

Platos Principales (Medias raciones individuales)

Ensalada de gambón, manzana verde y vinagreta de mostaza

Huevo 65°, salsa de trufa y foie

Rape a la parrilla, suquet y tupinambo

Costilla de vaca rubia Gallega con parmentier de patata

Sobremesa Dulce

Coulant de avellana y helado de yogurt

Petit-fours Variados

Café o infusión

Bodega

Juvé Camps Essential Púrpura Brut (DO Cava)

Nelias Godello Magnum (DO Bierzo)

Valdrinal Tempranillo Magnum (DO Ribera del Duero)

- *Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria*
- *Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 5€ I.V.A incluido por comensal*
- *Suplemento de Solomillo de vaca rubia gallega 5€ I.V.A incluido por comensal*