



MENÚ VUELTA AL MUNDO

(La composición del menú cambia cada 3 semanas.
Puedes disfrutar de estos platos hasta el sábado 28 de febrero)



LEYENDA DE ALÉRGENOS: 1.gluten - 2.crustáceos - 3.huevo - 4.pescado - 5.cacahuete - 6.soja
7. lácteos - 8.frutos secos - 9.apio - 10.mustaza - 11.sésamo - 12.sulfitos - 13.moluscos - 14.altramuces
(Los alérgenos entre paréntesis pueden quitarse del plato alterando su receta original)



MENÚ Vuelta al Mundo

ENTRANTES A COMPARTIR

Tartar de salmón con encurtidos y vinagreta cítrica

(1) - 4 - (6) - (12)

Brocheta de pollo marinado con mayonesa saté

(2) - (3) - 4 - (5) - 6 - 8 - (11)

Coliflor en tempura con curry rojo

1 - 2 - 6 - (8)

Berenjena glaseada al estilo asiático

1 - (4) - 6 - 8 - 11

Bao de carrillera con mole y verduras aliñadas

1 - 2 - (3) - (5) - 6 - 7 - 8 - 9 - (11) - 12

1 PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR

Arroz meloso de pescado y puntilla frita, con espárragos y allioli

(1) - 2 - (3) - 4 - 6 - 9 - 13

Costilla de cerdo glaseada con BBQ japonesa, puré de patata y chirivía

1 - 6 - (7) - 11

Jarrete de ciervo glaseado, parmentier y tabbouleh estilo magrebí (suplemento +6€/persona)

1 - (7) - (8) - 12

1 POSTRE INDIVIDUAL A ELEGIR

Nube de pastel de almendra (suplemento +3,5€/persona)

3 - 7 - 8

Crema de queso al plato, mermelada de frutos rojos y crujiente de almendra

1 - (3) - 7 - 8

39€/persona

(IVA incluido)

No incluye pan ni bebida. Platos al centro para compartir.

Menú a mesa completa.

Los platos del menú pueden sufrir cambios según disponibilidad de mercado.