

M
E
N
Ú

MEDIODÍA DE LUNES A VIERNES
NO FESTIVOS



ENTRANTES

CEVICHE ATÚN

Atún marinada con una leche de tigre nikkei con pepino y salicornia acompañado de wantán crujiente y wakame.

CAUSA LIMEÑA

Patata prensada aliñada con ají amarillo y lima rellena de tomate aguacate y cremoso de pollo.

PRINCIPALES

BACALAO GRATINADO

Tierno bacalao cubierto de alioli gratinado sobre una base de camote glaseado

SECO DE TERNERA

Tierna ternera estofada con cilantro, ají colorado y caldo de carne acompañado de cremoso puré de frijoles canarios

POSTRE O CAFÉ

MENÚ 23.50€

ENTRANTE-PRINCIPAL-POSTRE-PRIMERA BEBIDA

(AGUA-CAÑA O COPA VINO DE LA CASA)

Alergias e intolerancias comunícalo a realizar la reserva

