



14 al 17 Julio

Primeros

TARTAR DE SALMÓN MARINADO

con emulsión de aguacate y toques cítricos

RAVIOLI AL BRASATO

con crema de hongos y trufa negra

GAZPACHO

con jamón

Segundos

PIMIENTO DE RABO

en su jugo

SAQUITO DE LANGOSTINOS

y crema de nécoras asadas

CHOP SUEY DE TERNERA

con verduras de temporada

Postres

YOGUR NATURAL CON MANGO

SORBETE

FRUTA DE TEMPORADA

Precio por persona; 34 euros (IVA incluido)

Copa de vino o cerveza

Pan y agua