

MENÚ EJECUTIVO

DEL 26 AL 30 DE SEPTIEMBRE

APERITIVO

Trufa de mejillón-alioli de miel.

ENTRANTES

Crema de remolacha, perlas de mozzarella y aceite de albahaca.

Ensalada César, brotes tiernos, curry y crujiente de parmesano.

Borrajitas al natural, huevo a 64° y virutas de ibérico.

Arroz cremoso de setas y queso, mini menestra de temporada y aceite trufado.

PLATO PRINCIPAL

Tataký de picanha a la brasa, vinagreta de manzana a la brasa.

Lomo de salmón, velo de patata y cebolla confitada.

Chuleta de vaca a la brasa con sus patatitas. (sup +6€)

Sardinias a la brasa, licuado de perejil y cremoso de boniato.

Pierna de cabrito al horno, patata rota y jugo de su reducción asado.

POSTRE

Arroz con leche de coco y lima.

Cremoso de chocolate con crumble de avellana y naranja.

Macedonia de frutas naturales con helado de fresa.

Carrot cake.

Vino tinto joven D.O. Somontano.

Vino blanco joven D.O. Somontano.

25 €, IVA incluido

El precio del menú incluye a seleccionar entre:

Botella de vino joven D.O. Somontano (4 pax) ó copa de cerveza ó refresco ó botella de agua mineral.

AFTER EN FORO COPAS (viernes y sábados)