



viernes, 14 de junio de 2024

1ER PLATO

- Huevo a 63º, crema boletus pinícola y papada.⁽³⁾
- Salmorejo de cerezas, con helado de aceite de oliva.
- Arroz con vieras, rape y espárragos trigueros. ^{(4), (14)}
- Escalibada asada con queso de cabra gratinado.⁽⁴⁾

2º PLATO

- Rape en costra de quicos sobre cremoso de patata.⁽⁴⁾
- Bacalao confitado, gratinado con alioli negro.^{(3),(4)}
- Pluma de cerdo duroc, puré de orejones y salsa ponzu. ⁽⁶⁾.
- Entrecote de vaca con pimientos del padrón fritos.

POSTRE

- Espuma de crema catalana con helado de galleta.^{(1) (3), (7)}
- Albaricoques en papillote, con espuma de yogurt.⁽⁷⁾
- Cremoso de mascarpone con ganache de chocolate. ⁽⁷⁾

PRECIO 24 € IVA INCLUIDO. (Incluye aperitivo del Huerto, pan, agua Km 0 y postre o café.

DEGUSTACIÓN MENÚ HUERTO

Comparte: 2 primeros, 1 pescado, 1 carne y 2 postres por 28€ por persona



Sustancias o productos causantes de alergias o intolerancias:

CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (1), MARISCOS Y CRUSTACEOS (2), HUEVOS (3), PESCADOS (4), CACAHUETE (5), SOJA (6), LECHE (7), FRUTOS SECOS (almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos...) (8), APIO (9), MOSTAZA (10), SESAMO (11), DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS (12), ALMATRAMUCES (13), MOLUSCOS (14).

SI NECESITA MÁS INFORMACIÓN, COMÉNTSELO A NUESTRO PERSONAL.