



jueves, 1 de agosto de 2024

1ER PLATO

- Hojaldre de bonito fresco, con crema de pimiento rojo ahumado.
- Salmorejo de cerezas con helado de aceite.(7)
- Risotto de arroz negro, con alioli de kimchi.(3,4)
- Huevo cocinado a 63º, crema de patata y trufa de verano. (3)

2º PLATO

- Merluza del cantábrico sobre crema de cebolleta.(4,7)
- Rape en costra de quicos sobre crema de patata.(4,)
- Presa de cerdo duroc, puré de orejones y salsa y ponzu.(6)
- Entrecotte de vaca con pimientos del padrón fritos.

POSTRE

- Banana split a nuestra manera. (1,7)
- Albaricoques en papillote con espuma de yogurt.(7)
- Crema de mascarpone con ganache de chocolate. (7)

EL MENÚ NO SE COMPARTE. PRECIO 24 € IVA INCLUIDO. (Incluye aperitivo del Huerto, pan, agua Km 0 y postre o café.

DEGUSTACIÓN MENÚ HUERTO

Elige: 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.