

MENU MEDITERRÁNEO

ENTRANTES

Suquet de pescado

o

*Ensalada de queso de cabra, gambas,
frutos secos & vinagreta de frutos rojos*

PRINCIPALES

Suprema de lubina, milhojas de verdura y salsa Thai

o

Solomillo de ibérico sobre escalivada y patata riojana

POSTRES

Gató con helado de vainilla

o

Ensalada de frutas naturales

BEBIDAS

Vino blanco: Marqués de Turia, Sauvignon Blanc, Valencia

Vino tinto: Guía Real, Tempranillo, D.O. Rioja

Aguas minerales y cafés

30.00€

MENU CANTÁBRICO

ENTRANTES

Purrusalda con bacalao confitado y verduritas de temporada

o

*Rulos de salmón ahumado rellenos de queso a las finas hierbas
sobre encurtidos de verduras*

PRINCIPALES

*Dúo de suprema de salmón y langostinos
sobre base de espinacas, anacardos y uvas pasas*

o

Carrillada ibérica sobre rostí de patata y salsa gastri

POSTRE

Coulant de chocolate y coulis de vainilla bourbon

o

Sorbete de limón al cava

BEBIDAS

Vino blanco: Marqués de Turia, Sauvignon Blanc, Valencia

Vino tinto: Guía Real, Tempranillo, D.O. Rioja

Aguas minerales y cafés

35.00€

MENU AIRES DEL SUR

ENTRANTES

Crema de ceps y marisco

o

*Tataki de atún con emulsión de aguacate y cilantro,
cebolla caramelizada & selección de brotes*

PRINCIPALES

Trucha rellena de calabacín y jamón ibérico con salsa de sidra

o

*Mar y montaña con pollo campero y langostinos,
parmentier de patata y salsa de chocolate y avellana*

POSTRES

Fantasía de chocolate con helado de vainilla

o

Trilogía de sorbetes de limón, mandarina y mojito

BEBIDAS

Vino blanco: Bicicletas y Peces. Sauvignon Blanc. D.O. Rueda

Vino tinto: Borsao. Garnacha, Syrah, Tempranillo. D.O. Campo de Borja

Aguas minerales y cafés

40.00€