

# Menú Tradicional

•

Croquetas cremosas de Bechamel con jamón

•

Ravioli de guiso de calamar, pil pil, ajo negro y guindillas.

•

Merluza con su mejor guarnición

•

Arroz con pitu caleya

•

Café, leche ahumada y avellanas  
(Los platos pueden variar según mercado)

Precio **40,00 €**

\* El menú solo se servirá por mesa completa

Iva Incluido

# Menú Hedonista

**“Black chili crab”** estofado de centollo y calamar, tomate, pimienta negra, jengibre, chile seco, gewurstraminer y puntillas ahumadas.

Cangrejo de concha blanda frito en TEMPURA

**“Curry rojo de callos de bacalao”** ralla a la brasa en su jugo y lima kaffir

**“Papaya salad”** ensalada de papaya verde y dulce, camarones fritos, ijada de atún a la brasa y naranja amarga

**“PATO MOLE PEKIN”** Dim sum de pato lacado de pato pekines, mole poblano, barbacoa picante, maracuyá y naranja sanguina

**“TOM YUM SOUP” A LA PIEDRA** GALANGA, CITRONELA, CILANTRO, SALMONETE LLAMPARAS..... Y CARABINERO PARA MOJAR.....

**“MOLLEJA ADOBADA”** YOGURT, AJO NEGRO, COCO, PINCELADA DE CHIPOTLE Y COMINO Y HELADO DE CURRY PANANG

Tarta de coco, fresas, galleta, menta y jugo de maracuyá

Café, leche ahumada y avellanas

(Los platos pueden variar según mercado)

Precio **75,00 €**

El menú solo se servirá por mesa completa y a un máximo de **6** comensales  
Para conocer nuestra cocina le recomendamos que pida el menú gastronómico

Iva Incluido

## Menú Diego Fernández

Si no se decide, Diego le confeccionara un menú compuesto de:

\*

4 Platos salados seleccionados

1 Plato dulce

Precio **47,00 €**

Los menús solo se sirven por mesa completa

Incluye pan

## Sugerencias

Croquetas de Bechamel con jamón -----	13,00 €
Fritos de merluza -----	15,00 €
Calamares fritos -----	17,00 €
Arroz con pitu (mínimo 2 raciones) -----	20,00 €/ración
PRESA DE CERDO IBERICO ASADA -----	26,00 €
Pitu caleya -----	25,00 €



Iva Incluido