

MENÚ DEL CHEF

PRIMEROS PLATOS

FABES CON KOKOTXAS DE BACALAO, PIL-PIL DE AJO NEGRO Y
"LANGOSTINO DE VINARÓZ"

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON ALIOLI DE
ALMENDRAS

ENSALADA DE SALMÓN MARINADO Y BROTES TIERNOS CON
AGUACATE Y VINAGRETA TERIYAKI

PARMENTIER DE PATATA TRUFADA, HUEVO A BAJA
TEMPERATURA Y CRUJIENTE DE IBÉRICO

CANELONES DE PATÉ DE PATO,
PURÉ DE MANZANA REINETA Y PX

SEGUNDOS PLATOS

PICAÑA DE TERNERA FILETEADA A LA PARRILLA, PATATA ASADA
Y SALSA CHIMICHURRI

SECRETO DE CERDO IBÉRICO, SALSA CHIPOTLE Y BROTES DE
CILANTRO FRESCO

CORVINA A LA PLANCHA, CAUSA LIMEÑA, CEBOLLA MORADA
Y ACEITE DE PEREJIL

MERLUZA A LA BILBAÍNA CON ESCALIBADA DE VERDURAS Y
ROMESCU

ARROZ MELOSO DE PESCADORES

VINO TINTO O BLANCO
AGUA MINERAL
POSTRES ARTESANOS
CAFÉ Y BOMBONES

PRECIO 35€ IVA INCLUIDO