

MENÚ

BATEAUX PARISIENS CENA 20:30

ENTRANTES

- FOIE GRAS DE PATO DE LA REGIÓN SUROESTE CON ADEREZO DE CEREZA Y RUIBARBO A LA PIMIENTA DE PONDICHERY
- CARACOLAS Y GUISANTES A LA FRANCESA, TARTAleta SABLE AL PARMESANO Y LASCAS DE MAGRET AHUMADO
- CORAZÓN DE SALMÓN SEMI-AHUMADO, AGUACATE CON PIMIENTO DE ESPELETTE, MANZANAS VERDES Y MANGO
- PASTEL DE QUINOA Y TOFU CON CREMA DE RÚCULA Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA (V)

PLATO PRINCIPAL

- LOMO DE LUBINA CON CALDO DE BULLABESA, TOMATE CONFITADO E HINOJO Y MUSELINA DE PATATA A LA CÚRCUMA.
- SUPREMA DE POLLO DE GRANJA, POLENTA DE CEREZAS GLASEADA CON CREMA LIGERA Y ALMENDRAS TOSTADAS
- TERNERA TOSCA, ESPELTA, ALCACHOFAS Y NÍSCALOS, JUGO DE TERNERA CON CÍTRICOS.
- BULGUR CON UN TOQUE DE ESPECIAS, VERDURAS DE TEMPORADA, QUESO HALLOUMI TOSTADO Y SALSA DE TOMATE DULCE.

**QUESOS MADURADOS POR NUESTRO MAESTRO QUESERO - SERVICIO ESTRELLA: EN
LUGAR DEL POSTRE O COMO SUPLEMENTO (6€)**

POSTRE

- CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y PRALINÉ.
- DELICIA GLASEADA ESTILO CALISSON Y PURÉ DEL ALBARICOQUE
- BABA EMPAPADO EN UN JARABE DE MENTA, HIERBA DE LIMÓN Y FLOR DE HIBISCO
- FRESAS Y FRAMBUESAS, SORBETE DE GUINDAS (V).

BEBIDAS Y VINO

- COPA DE CHAMPÁN ROSÉ Y APERITIVO
- AGUA MINERAL Y CAFÉ