

Menús Empresa

Nº1

Centro de mesa

Ensalada de tomate con queso cremoso de olivas negras y pipirrana de anchoas

Nuestra ensaladilla "Lusa"

Croquetas Japoñolas de kombu, shiitake y jamón ibérico

2º plato a elegir con antelación

Arroz Meloso de sepia, langostinos y alcachofas

Ó

Pollo Cajún, crema de maiz y trufa

Ó

Salmón salsa teriyaki

Tiramisu de almendras y cremaet de ron

Aguas minerales, bodega recomendada y cafés

30 €



Premiado con:



Sol
de la Guía Repsol
desde 2012



Bib Gourmand
de la Guía Michelin
desde 2013

Nº2

Centro de mesa

Ensalada verde de espinacas, albahaca y requesón

Jamón Ibérico cortado a mano pan con tomate

Huevo crujiente con tajine de setas

Chirasi de buey de mar gratinado con salsa ponzu

2º plato a elegir con antelación

Bacalao sobre arroz empedrao

con panceta asada, escarola y all i oli de chipotle

Ó

Paletilla de cordero confitada a las especias de oriente,
con piñones y frutas de hueso

Chocolate (Mousse, helado caviar y teja)

Aguas minerales, bodega recomendada y cafés

35 €



Premiado con:



Sol
de la Guía Repert
desde 2012



BBW Gourmand
de la Guía Michelin
desde 2015

Nº3

Crema templada de raíces y miso blanco

Dorada en suquet con un toque de jengibre y lima

Solomillo de vaca, polenta de tubérculos y salsa de tres mostazas

Melocotón, verdejo y pomelo

Aguas minerales, bodega recomendada y cafés

44 €



Premiado con:



Sol
de la Guía Regional
desde 2012



Bib Gourmand
de la Guía Michelin
desde 2015