



martes, 4 de junio de 2024

## 1ER PLATO

- Huevo a 63º, crema de seta de perrechicos y torrecnos.(3)
- Pastel de cabracho, gratinado con alioli de kimchi, sobre salsa de piquillo (3), (4),(7).
- Risotto de arroz negro de calamar con su alioli. (3), (4)
- Duo de espárragos frescos con su gazpachuelo.(3)

## 2º PLATO

- Rape en costra de quicos sobre cremoso de patata.(4)
- Merluza del cantábrico, sobre crema de cebolleta. (7),(4)
- Presa de cerdo duroc, puré de orejones y salsa ponzu (6).
- Entrecote de vaca con pimientos del padrón fritos.

## POSTRE

- Espuma de crema catalana con helado de galleta.(1) (3), (4) (7)
- Albaricoques en papillote, con espuma de yogurt.(7)
- Cremoso de mascarpone con ganache de chocolate. (7)

### DEGUSTACIÓN MENÚ HUERTO

**Comparte: 2 primeros, 1 pescado, 1 carne y 2 postres por 28€ por persona**

PRECIO 24 € IVA INCLUIDO. (Incluye aperitivo del Huerto, pan, agua Km 0 y postre o café.



### Sustancias o productos causantes de alergias o intolerancias:

CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (1), MARISCOS Y CRUSTACEOS (2), HUEVOS (3), PESCADOS (4), CACAHUETE (5), SOJA (6), LECHE (7), FRUTOS SECOS (almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos...) (8), APIO (9), MOSTAZA (10), SESAMO (11), DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS (12), ALMATRAMUCES (13), MOLUSCOS (14).

SI NECESITA MÁS INFORMACIÓN, COMÉNTSELO A NUESTRO PERSONAL.