

RETO BAR
MENU WEEK OCTUBRE 2015

PARA EMPEZAR
A ELEGIR UNO

Chips de berenjenas con miel y lascas de queso de cabra
Coca vegetal de Mozzarella y tomates deshidratados
Ensalada de hojas verdes con frutas frescas de temporada, avellanas caramelizadas
y vinagreta de frutos rojos
Croquetas de boletus con rúcula, láminas de queso curado
y aliño de vinagre balsámico a la trufa negra

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNO)

Lasaña de conejo estofado, cebolleta y zanahoria
Risotto con tomate Cherry y picantón en dos cocciones
Magret de pato al vinagre balsámico con puré de patatas y
gajos de cebolla asada
Merluza de pincho al vapor con mahonesa de lima

EL DULCE FINAL(A ELEGIR , POSTRE CAFÉ EO INFUSION)

Panna Cotta con miel, nueces y crema helada de violeta
Auténtico tiramisú con gelatina de Amaretto acompañado
de helado de turrón
Coulant de chocolate negro con crema Chantilly
y crema helada de dulce de leche
o
Café arábica e infusiones naturales

PRECIO POR PERSONA 25€€ - IVA AL 10% INCLUIDO

No incluye bebidas