

MENÚ

BATEAUX PARISIENS CENA 18:15

ENTRANTES

- FOIE GRAS DE PATO DE LA REGIÓN SUROESTE CON ADEREZO DE CEREZA Y RUIBARBO A LA PIMIENTA DE PONDICHERY
- CARACOLES Y GUISANTES A LA FRANCESA, TARTAleta SABLE AL PARMESANO Y LASCAS DE MAGRET AHUMADO
- 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.
- 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.

POSTRE

- CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y PRALINÉ.
- DELICIA GLASEADA ESTILO CALISSON Y PURÉ DEL ALBARICOQUE

BEBIDAS Y VINO

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