Menú

HAIZEA

ENTRANTES

Carpaccio de calabacín con pesto rosso y queso de cabra

Tagliatelle a la carbonara receta clásica romana (suplemento +2€)

Crema de boletus con huevo baja temperatura y chorizo picante de León crocante

Puerros confitados en AOVE con emulsión de masa madre, crocante de Panko y cítricos

PRINCIPALES

Entrecote de vaca a la brasa con chimichurri argentino y patatas fritas a la provenzal (suplemento +3,5€)

Presa de cerdo Duroc empanada con salsa de curry amarillo y coco acompañado de arroz jazmín oriental.

Salmón rosado a la brasa con salsa holandesa de naranja y puré de patatas al azafrán (suplemento +3€)

Lomo de merluza a la plancha con salsa bisque guarnecida con patatas panadera

POSTRES

Tarta de queso casera con confitura de frutas

Arroz con leche cremoso

Tocinillo de cielo

Tarta de chocolate 70% con perlas de frambuesa y pistachos (suplemento +1,5€)

27,90 € Menú completo (Iva incluido)
23,50 € Medio menú (Iva incluido)
53,00 € Menú degustación (Iva incluido)

*Incluye servicio de agua, vino y selección de panes.
*Este menú estará disponible en el servicio de comidas y será a mesa completa.
*Los fines de semana y festivos el precio de menú será de 32,90€ y del medio menú 26,50€
* Menú degustación: A elección de cocina se sacarán dos entrantes, un pescado, una carne y un postre del menú del día, disponible solo hasta las 15:00 horas.