

EL MIRADOR

RESTAURANTE

Mmmmm..

COPA DE BIENVENIDA

Kir Royal.

ENTRANTES

Ostras con salsa de ají, y perlas de cítricos.

Lingote de foie mi-cuit y oro.

Vieiras con jamón ibérico crujiente y reducción de jugo de carne y alga kombu.

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Solomillo de ternera gallega con salsa de trufa y parmentier de tubérculos, rúcula y de queso parmesano.

o

Medallones de lomo de atún con cebolla roja confitada y verduras salteadas con aceite de sésamo y salicornia.

POSTRE

Tarta del amor con queso mascarpone.

BODEGA

Agua , refresco , cerveza

Vino Blanco: Raventós d'Allella 2020 – D.O. Alella

Vino Tinto: Hito Cepa 21 Roble – D.O. Ribera del Duero

40,00 € por persona
IVA incluido