

El Chef Cyril Paysserand y sus equipos le ofrecen

Horario del almuerzo y la cena a la carta: de 12:00 a 15:00 y de 18:00 a 22:00

ENTRANTES

Carpaccio de tomates reliquia naturales, humus, pesto de albahaca y rúcula 	13 €
Muselina de calabacín con coco, gambas marinadas al jengibre, lima y verduras crujientes al curry verde	14 €
Gazpacho blanco con almendras, juliana de jamón serrano, lechuga y crujiente de parmesano	13 €
Entrante del día	13 €

PLATOS PRINCIPALES

Salmón a la plancha con piel, pasta risoni, salsa virge de tomate, aceitunas negras y hierbas frescas	23 €
Pechuga de pollo de corral, ñoquis y setas de cardo salteadas, guisantes y reducción de caldo	22€
Pasta pennette, calabacín confitado al aceite de oliva, pesto de albahaca y Parmesano rallado 	18 €
Hamburguesa Bistro con patatas crujientes (pan con sésamo, carne de buey, queso cheddar, cebolla, lechuga y salsa de tomate)	24 €
Entrecot XL (350 g) con patatas crujientes	35 €
Con suplemento: patatas fritas o verduras	8 €
Plato del día	23 €

QUESO

Queso del día madurado por nuestro maestro quesero y ensalada	12,50 €
---	---------

POSTRES

Profiterol, helado de nata de leche fresca, chocolate  y coulis de melocotón y verbena	10,50 €
Tarrina de chocolate 	10 €
Fruta cortada, coulis de fresa, frambuesa, verbena, albahaca, jengibre 	11 €
Postre del día	11 €



MENÚ INFANTIL (-12 años)

Pasta pennette con jamón y emmental
o Pechuga de pollo de corral con patatas crujientes

Tarrina de helado de vainilla o Tarrina de chocolate

Refresco sin burbujas - 25 cl

18 €

PICOTEO DE 15:30 A 18:00

Ensalada César (hojas verdes, pollo, pan frito, anchoas y salsa César)	19 €
Ensalada de salmón ahumado, crema agria, verduras crujientes	14 €
Tortilla francesa con patatas crujientes y ensalada	11 €
Tortilla de jamón y queso con patatas crujientes y ensalada	13 €
Tabla mixta de queso y embutidos para compartir	20 €
Tabla de quesos para compartir	19 €
Postre del día	11 €

BRUNCH, LOS DOMINGOS DE 11:00 A 15:00

- Fórmula Brunch con bufé libre y chef a disposición del público
- Bollería / Brioche / Tortitas / Surtido de panes / Mermeladas Surtido
de entrantes fríos / Embutidos
- Platos calientes de temporada (carne/pescado) / Coulibiac de salmón
Tartaletas saladas / Patés en costra / Salmón ahumado
- Quesos madurados / Surtido de postres / Cestas de frutas
- Bebidas calientes / Zumos de fruta naturales
- Precio: 41,00 €
Precio infantil (-12 años): 18,00 €/IVA incluido

BRUNCH CON CHAMPÁN

- Brunch + una botella de champán para dos personas
Precio: 61,00 € por pers.

COMBINADO BRUNCH + CRUCERO GUIADO

- Precios Brunch + Crucero guiado:
Adultos = 50,00 €
Infantil (-12 años) = 22,00 €

- Precios Brunch con champán + Crucero guiado:
Adultos = 70,00 €

COMBINADO ADULTOS: €45.50

- Entrante + plato (a la carta SALVO entrecot) + Crucero turístico
O
Plato (a la carta SALVO entrecot) + postre + Crucero turístico
- Suplemento por entrecot = 10,50 €