



MENÚ EJECUTIVO

EXECUTIVE MENU

ENTRANTES A COMPARTIR EN MESA- STARTERS TO SHARE

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN CRISTAL Y TOMATE
BELLOTA HAM WITH CRISTAL BREAD AND TOMATO

FOIE MI-CUIT CON CONFITURAS CASERAS
FOIE MI-CUIT WITH ARTISAN JAMS OF THE CHEF

TATAKY DE ATÚN CON ALGA WAKAME MARINADA Y MAYONESA LIGERA DE WASABY
TUNA TATAKY WITH MARINATED WAKAME SEAWEED AND LIGHT WASABY MAYONNAISE

BUÑUELO DE BACALAO
COD FRITTER

PRIMEROS A ELEGIR – FIRST DISHES TO CHOOSE

MILHOJA DE PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA DE ATUN Y VINAGRETA CORTADA DE
MOSTAZA ANTIGUA A LA MIEL DE CAÑA
SALAD WITH ROASTED PEPPERS, TUNA AND MUSTARD AND HONEY SAUCE

CANELÓN DE JAMÓN DE BELLOTA CON JUGO TRUFADO DE BUEY
HAM STUFFED CANNELONI WITH TRUFFLE OX JUICE

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO CON CÍTRICOS, BROTES TIERNOS Y
SALSA CORTADA DE FRAMBUESAS
DUCK HAM SALAD WITH CITRUS, GREEN SPROUTS AND RASPBERRY SAUCE

SORBETE - SORBET

SEGUNDOS A ELEGIR – SECOND DISHES TO CHOOSE

SOLOMILLO DE TERNERA LECHAL CON FOIE GLASEADO AL OPORTO
VEAL TENDERLOIN WITH OPORTO-GLAZED FOIE

ENTRECOT BLACK ANGUS CON BOLETUS GLASEADOS
BLACK ANGUS ENTRECOTE WITH GLAZED BOLETUS

ATÚN ROJO A LA BRASA CON SALSA CORTADA DE FRUTA DE LA PASION Y
SALTEADO DE TIRABEQUE

GRILLED RED TUNA WITH PASSION FRUIT AND SAUTÉED PEAS

BACALAO A LA LLAMA CON VERDURITA ECOLOGICA DE TEMPORADA
COD WITH ECOLOGIC VEGETABLES

POSTRE A ELEGIR – DESSERTS TO CHOOSE

VILLA VENECIA DE FRESAS TEMPLADAS CON
HELADO DE YOGUR BULGARO Y ALGODÓN DE FERIA
VILLA VENECIA STRAWBERRY DESSERT WITH
BULGARIAN YOGURT ICE-CREAM AND CANDY FLOSS

TEXTURAS DE CHOCOLATE
CHOCOLATE TEXTURAS

TAPIZ DE FRUTAS DE TEMPORADA
FRUIT MOSAIC

60€ POR PERSONA / PER PERSON
BEBIDAS NO INCLUIDAS / DRINKS ARE NOT INCLUDED