

## Menú Mistinguett

Melón, filete ahumado de buey y helado de vino de Oporto

Ó

Deconstrucción de tomates con mozzarella, parmesano y albahacas

\*\*

Filete de dorada, colas de crustáceos, quinoa, legumbres de verano y tomates

Ó

Roti de pavo en su jugo con alioli y aceitunas

\*\*

Crema de dos chocolates, muesli caramelizado y galleta

Ó

Fresas con vainilla de Madagascar y bizcocho de galleta con pistachos de Irán

\*\*

½ Botella de Champán

## Menú Toulouse-Lautrec

Gambas tigre con pesto, caponata con civeta y piñones

Ó

Carpaccio de buey Angus, legumbres crujientes y cilantro

Ó

Salmón marinado con legumbres y huevos rellenos a la mimosa

\*\*

Ternera en su jugo con legumbres y albahaca

Ó

Bacalao con coco, gambas y pimientos

\*\*

Delicias cremosas de chocolate, pulpa de frambuesas y galletas de jengibre

Ó

Tartaleta tutti frutti con nubes de té verde y cerezas

\*\*

½ Botella de Champán

## Menú Belle Époque

Foie gras con helado de melón y brioche

Ó

Medallones de langosta, tartar de aguacates y crema en su jugo

Ó

Lomo de salmón marinado con pimienta y sashimi

\*\*

Lubina a las finas hierbas con alcachofas e hinojos

Ó

Roti de buey al limón con salsa provenzal, caviar y pimientos

\*\*

Nata montada con jazmín y macarons de rosa y frutos de verano

Ó

Bola de chocolate negro con helado de fruta de la pasión y emulsión de café

\*\*

½ Botella de Champán