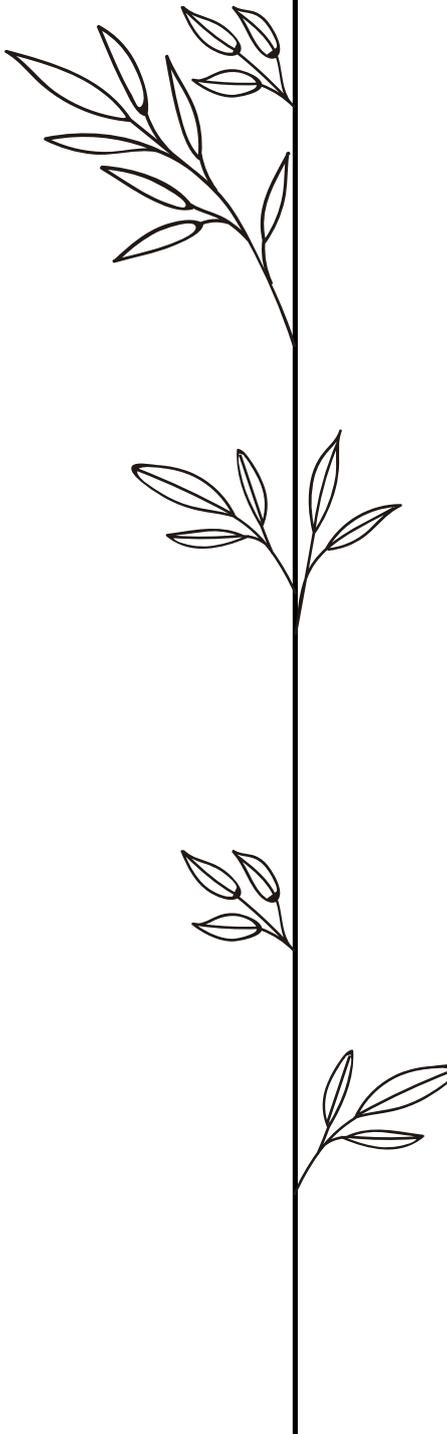




ME NÚ



NUESTRA COCINA DE TEMPORADA

ENTRANTES

1. DEL HUERTO A LA MESA

Ensalada de champiñones, aguacate, higos secos & queso de cabra.

Remojón Granadino, bacalao asado, naranjas del valle, atún & olivas negras.

Ensalada de mango, aguacate con mozzarella & membrillo del chef.

Salteado de boletus frescos con puerro & parmesano.

Ensalada de pimientos asados & huevo cocido de corral.

2. HUEVOS DE NUESTRO CORRAL

Tortilla de espinacas & alioli de pimentón.

Tortilla de patatas con pimientos asados & tomate seco.

Huevos de corral al plato sobre salteado de niscalos.

Huevos de corral sobre base de patatas a lo pobre & pimientos fritos.

Huevos de corral sobre salteado de habitas.

3. TABLAS Y CRUJIENTES CANASTILLAS

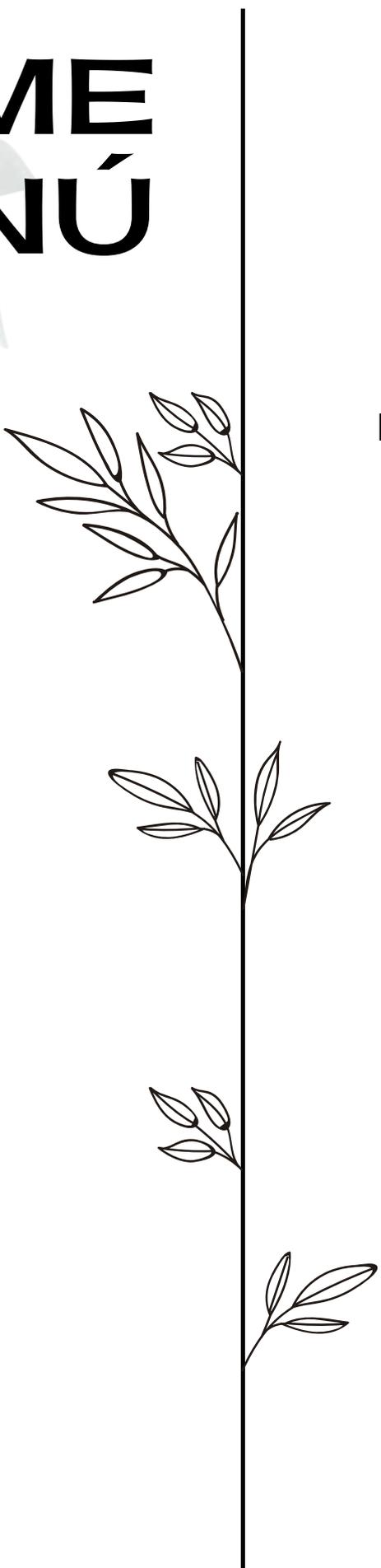
Canastilla de bastones de berenjenas en tempura.

Canastilla de tortillitas de calabacín.

Tabla con selección de quesos, miel & mermelada casera de temporada.



ME NÚ



4. NUESTRA CUCHARA DE VERANO

Salmorejo con tomates de la huerta huevo picado.

Vichyssoise de espárragos o calabacín con picatostes de pan.

Crema fría de puerros & virutas de calabaza.

PLATOS DE LA CASA

Cazuela de garbanzos & judías con calabacín & gratén de queso.

Tallarines con soja a la mediterránea.

Gratén de puerros & patatas con queso rallado.

Albóndigas de la huerta en salsa de tomate.

Berenjenas rellenas de verdura & bechamel.

Pajaritas salteadas con pesto de brócoli & nueces.

Hojaldritos rellenos de verduras en juliana sobre crema de coliflor.

Paella de la huerta con verduras de temporada & setas.

Spaghetti a la marinera con con verduras & salsa de soja.

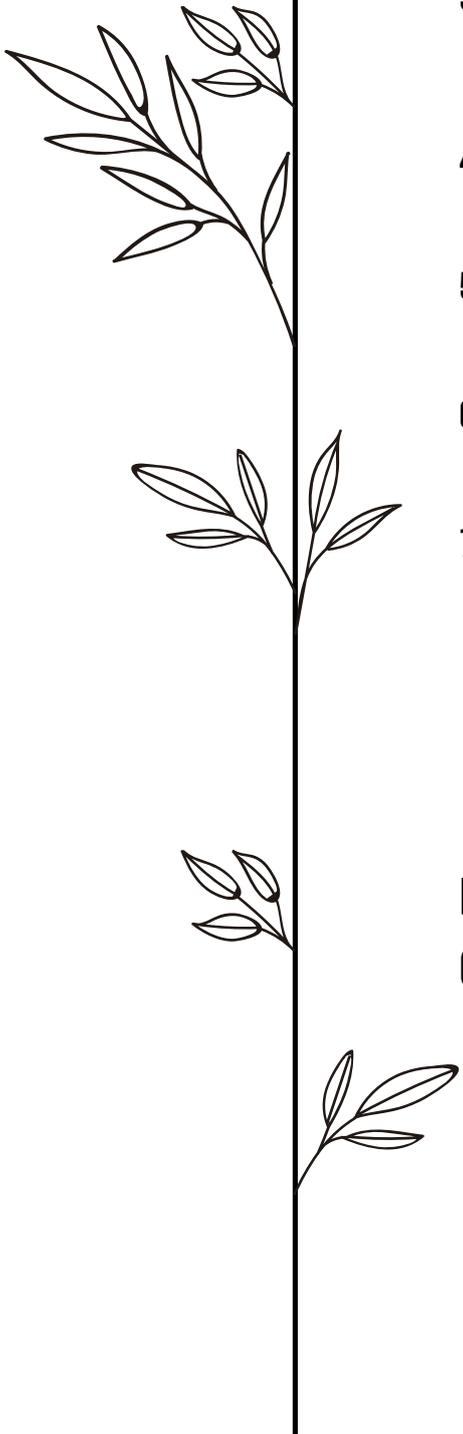
Ensalada de pasta con aguacate, tomate cherry.

Lasaña de verduras & queso.

Ensalada de pasta & queso pecorino.



ME NÚ



POSTRES DE LA CASA

1. TARTA DE QUESO

Tarta de requesón cubierta con mermelada de fruta natural de temporada.

2. NATILLAS TOSTADAS

Postre cremoso de leche, huevo & capa superior caramelizada.

3. MIGELITOS DE HOJALDRE Y CREMA

Pastelitos crujientes de hojaldre rellenos de crema pastelera.

4. LECHE FRITA

Suave postre crujiente de leche.

5. TARTA DE CHOCOLATE & NARANJA

Intensa, suave y con un toque cítrico irresistible.

6. MOUSSE DE LIMÓN

Ligera, cremosa y refrescantemente ácida.

7. BROCHETA DE FRUTAS CON DIP DE YOGUR CASERO

Frescura y cremosidad en cada bocado.

8. MACEDONIA DE FRUTA NATURAL

Postre de frutas de temporada cortadas en trozos pequeños, mezcladas y servidas en un bol.

PERSONALIZA TU EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

- El menú incluye:
 - 2 variedades de entrantes para compartir en el centro (cada 4 personas)
 - un plato principal (el mismo para todo el grupo)
 - un postre (el mismo para todo el grupo)
- Para grupos de 12 o más comensales, se pueden elegir 2 platos principales diferentes para el grupo