

MENÚ VEGAMAR 2019



La Bodeguita de Maria

Menú de Diario, no incluye sala privada, preguntar disponibilidad.

ENTRANTES

(A elegir dos centro de mesa, Mesa completa)

- Ensalada de queso de cabra gratinado con miel, melón y jamón
- Ensalada de foie micuit marinado con frutos rojos
- Chanquetes rebozados con huevo frito y trufa rallada
- Hojaldre de ajoarriero sobre confitura de melocotón y espuma de queso
- Tartar de sardina ahumada, tomate confitado y espuma de queso
- Cintas de sepia salteadas con habitas baby y jamon
- Hamburguesa de sepia y manitas con emulsión de perejil y crujiente de algas y tinta
- Canelón de pularda trufado con foie y manzana
- Huevo con sobrasada y puré de patata al aceite de oliva

SEGUNDOS

- Corvina salvaje con emulsión de pistachos y verduritas
- Bacalao a baja temperatura con pil-pil de setas.
- Atún a la brasa con romescu, melón y pure de aceituna negra
- Carrillera de Black angus con parmentier de trufa
- Chuletitas de cordero lechal fritas con ajitos tiernos
- Chuletón de ternera gallega ecológica (suplemento de 6,00 €)
- Terrina de cordero con su jugo e infusión de setas silvestre
- Arroz del "senyoret" (mínimo 2 personas)
- Arroz meloso de "carranc" (mínimo 2 personas)
- Paella de pato con verduras de temporada (minimo 2 personas)

POSTRES

- Cremoso de queso y frutos rojos
- Coulant de chocolate con helado de turrón
- Brownie con helado de vainilla
- Sorbetes de cava de: limón o mango

Incluye pan, postre o café PRECIO: 25,00 €

(*) Los platos que se elijan fuera del menú se pagarán aparte, sin posibilidad de suplementos

