



voramamar
Entre semana, mediodía

MENÚ EJECUTIVO

Comenzamos

Ajo blanco con tartar de esturión y huevas.



Garlic cream with sturgeon
Crème de Ail avec esturgeon

Seguimos

Nem de carne de pato confitada con crudités.



Duck meat nem / Nem au confit de canard

Algo fresco

Ensalada japonesa de sashimi de salmón marinado con wafu de remolacha.



Salmon salad with Wafu sauce / Salade de sashimi au saumon à la sauce aux betteraves.

Compartimos

Choco en tempura de garbanzos con dúo de salsas asiáticas.



Fried cuttlefish with asiatic sauce
Seiches frites à la sauce asiatique

Plato principal

a elegir...

"Pelaet" arroz todo peladito de marisco.



Seafood rice/ Riz aux fruits de mer

Crujiente de cochinito lechal sobre patatas a la importancia.



Roasted suckling pork / Cochon de lait au four

Suprema de salmón salar con verduritas al wok y algas.



Saumon / Salmon

Postre

Bizcocho de calabaza, pure de haba tonka y helado de leche merengada.



Pumpkin sponge cake with ice cream
Gâteau à la citrouille et à la crème glacée

27,5€ POR PERSONA

Mínimo 2 comensales. Mesa completa.
Incluye servicio de panes variados y café (excepto carajillo). Bebida no incluida.
OPCIÓN DE BEBIDA INCLUIDA HASTA EL CAFÉ +6€/COMENSAL (agua, cerveza de barril, refrescos y vino de la casa)



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



ÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITO



APIO



ALTRAMUCES



MOLUSCOS