

MENÚ DEGUSTACIÓN

*Queso de cabra gratinado con miel y pera
encima de un Risotto con vino blanco*

Sopa de Boletos con brandy con hojaldre al horno

Sorbete refrescante "Mojito"

*Pechuga de Pato con salsa de frutos del bosque
manzana caramelizada y col rojo*

-si no quiere carne-

*Suprema de bacalao con gambas, y espárragos,
con salsa de cava y arroz Basmati*

Mousse de Mango

(a partir de 2 Personas, precio por Persona: 36.-)

Menú degustación con vino

52.- por Persona

Paquete de vino recomendado al menú

<i>Vino blanco 2dl:</i>	<i>Viña Pomal, Viura-Malvacía, D.O.C. Rioja</i>
<i>Vino tinto 2dl:</i>	<i>Ondarre Reserva, Tempranillo, D.O.C. Rioja</i>
<i>Oporto 6cl:</i>	<i>Sandemann, Portugal</i>

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

<i>Carpaccio de Pulpo</i>	12.-
<i>marinado con aceite de romero-limón, aceitunas y eneldo</i>	
<i>Carpaccio de Atún</i>	11.-
<i>Vinagreta de limón, aceite de sésamo y mayonesa de wasabi</i>	
<i>Cocktail de Langostinos</i>	10.-
<i>con salsa de yogur con brandy y lechuga</i>	
<i>Ensalada tibia</i>	8.-
<i>con gambas salteadas, ajo y hierbas</i>	
<i>Ensalada mixta</i>	7.-
<i>con bacón, champiñones, espárragos y salsa de queso ligera</i>	
<i>Croquetas caseras</i>	8.-
<i>de gambas con setas, jamón serrano y salsa de mostaza</i>	
<i>Caracoles a la Borgoñesa</i>	9.-
<i>gratinados con mantequilla de hierbas, ajo y orégano</i>	
<i>Gambas al ajillo</i>	10.-
<i>salteadas con champiñones, ajo y hierbas</i>	
<i>Sopa cremosa de curry con cardamomo y jengibre</i>	6.-
<i>Crema de langosta con azafrán y Cognac</i>	6.-
<i>Pan de tomate gratinado con queso y albahaca</i>	4.-
<i>Pan ajo con hierbas frescas</i>	3.-
<i>Pan de la casa con mantequilla</i>	2.-

PESCADO Y MARISCO

<i>Suprema de bacalao</i>	<i>19.-</i>
<i>salsa de cava con azafrán, espárragos, gambas y Risotto</i>	
<i>Filete de lubina</i>	<i>19.-</i>
<i>con Risotto al vino blanco, jamón serrano y arroz Basmati</i>	
<i>Langostinos Nr.1</i>	<i>21.-</i>
<i>sobre sal de Himalaya con ajo, pimientos, jengibre, sésamo y arroz</i>	

Somos especialistas en TAPAS!

Precio por Persona 40.-

Si pides con antelación, elaboramos 15 Tapas exclusivas por las que somos mundialmente famosos. (a partir de 4 Personas)

Estamos felices de cumplir todos sus deseos si reserva con anticipación. Por ejemplo:

_Filete de pescado mixto cubierto de hojaldre

_Bogavante y Langosta

_Pescado entero en sal

Personas alérgicas a la lactosa y al gluten

Estaremos encantados de aconsejarle que platos son adecuados para usted. A petición podemos preparar su plato favorito.

CARNE

<i>Gourmet Club</i>	22.-
<i>Solomillo de buey con Langostino sobre sal de Himalaya, Chutney y papas gratinadas</i>	
<i>Montevideo</i>	21.-
<i>Solomillo de buey con salsa de pimienta, papas fritas y verduras</i>	
<i>Richmond</i>	21.-
<i>Solomillo de buey con salsa de boletos, espárragos verdes y papas macaire con hierbas</i>	
<i>Pechuga de pato</i>	20.-
<i>con salsa de frutos del bosque, manzana caramelizada y col rojo</i>	
<i>Solomillo de Cordero</i>	22.-
<i>con crema de ajo y albahaca sobre una cama de papas salteadas</i>	
<i>Chateaubriand EXCLUSIVO LA TABERNA</i>	26.-
<i>Solomillo de buey tierno asado en manteca de salvia, servido con salsa de pimienta y bernesa y con una gran guarnición de verduras y patatas desde 2 personen, precio por persona</i>	

Falta tu plato favorito?

Si hace su pedido con antelación, estaremos encantados de preparar sus platos favoritos como:

_ T-Bone Steak

_ Lomo de ciervo

_ Ribeye Steak