

MENÚ EJECUTIVO

2026



para empezar.....

- **Brioche de mantequilla con salmón** marinado, brotes tiernos y mayonesa cítrica
- **Garbanzos castellanos** aliñados con salpicón de langostinos, piparras y tomate aliñado
- **Tagliatelle a la carbonara de setas**, panceta crujiente y parmesano
- **Tortilla vaga de shiitake**, cebolla caramelizada y jamón ibérico
- **Lasaña de berenjena y carne** gratinada con bechamel suave
- **Ensalada de escabeche** suave de pavo y verduritas encurtidas



platos principales.....

- **Pechuga Villaroy** de pollo campero con patata aliñada
- **Preza ibérica** con verduras asadas y chips de patata
- **Pescado del día.** Consultar elaboración
- **Entrecot** de vaca nacional trinchado con sus patatas y pimientos de Padrón fritos + 4,5 €



postres.....

- **Carpaccio de piña natural** con helado de vainilla y caramelo de ron
- * **Arroz con leche** súper cremoso y galleta caramelizada
- **Helado** al gusto
- **Yogur** griego casero
- **Fruta** fresca del día variada



PAN

1 CONSUMICIÓN INCLUIDA



agua
sin gas
500 ml



caña
copa



refresco
cola



copa de
vino de
la casa

21€

/ pax

Resto de bebidas o formatos se cobran a parte. Café no incluido en el menú.

Si tienes alergias o intolerancia informe a nuestro personal



de lunes a viernes
laborales

menú sujeto
a disponibilidad



envase para llevar
1 € / unidad

+ 1 €
suplemento terraza