

VÉRTICO

menú de invierno

Comienza el viaje

Crema casera de zanahorias asadas, coco y jengibre.

Bomba de tomate con queso feta y olivas negras.

Borraja y patatas con crema de setas shiitake y torreznos fritos.

Croquetas caseras de pollo con mayonesa de curry.

Bombones de gyoza de merluza y setas con salsa de ostras, soja y sésamo.

Principal

Pollo al chilindrón, estilo bowl sobre arroz con verduritas.

Albóndigas de ternera en salsa de almendras.

(Extra de queso Grana Padano +1€).

Salmón a la plancha con salsa de romesco y verduras de temporada.

Wok de noodles chinos con verduras y salsa teriyaki.

Lasaña de ternera casera sobre polenta y crujiente de pimentón De la Vera.

Ultima parada

Manzana asada con galleta Lotus y helado artesanal de vainilla.

Postre de alta pastelería francesa de la carta (+4€).

Flan casero con caramelo y limón.

Brownie casero con chocolate caliente.

Helado artesanal de turrón de guirlache con almendras tostadas.

Bodega

Incluido: Aldeya Blanco o Aldeya Tinto Joven (Pago de Ayles)

Consulta las opciones de Bodega adicionales (+8€/botella)

Vino o refresco o copa de cerveza. Agua y pan.

De martes a viernes
horario de comidas
(mínimo 2 comensales
por mesa)

22€