

MENÚ FIN DE AÑO

APERITIVO

Ostra con limón
y ralladura de lima.

ENTRANTES

Cecina ahumada con aceite de romero.

Steak tartar sobre brioche.

Carpaccio de gambón.

PRINCIPAL A ELEGIR

Curry amarillo de verduras a la brasa.

Rape con almejas.

Terrina de cordero con setas
de temporada.

POSTRE

Chocolate texturizado.

Café, turrone y uvas de la suerte.

BEBIDA

Agua, refresco,
cerveza y vino.

75€

IVA incluido

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVO

Buñuelo de remolacha tempurizada
con emulsión de lima.

ENTRANTES

Tartar de tomate valenciano con
emulsión de albahaca.

Hummus de berenjena a la llama
con caviar cítrico.

PRINCIPAL A ELEGIR

Timbal de patata, garbanzos especiados
y espuma de puerro a la llama.

Terrina de quinoa, cítricos, aguacate
y soja texturizada.

POSTRE

Piña infundada con hinojo
y sorbete de coco.

Café, turrone y uvas de la suerte.

BEBIDA

Agua, refresco,
cerveza y vino.

69€

IVA incluido

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Croquetas de jamón.

Tabla de ibéricos.

Tabla de quesos.

PRINCIPAL A ELEGIR

Canelones gratinados con queso.

Bacalao rebozado con patatas.

POSTRE

Brownie de chocolate con
helado de vainilla.

Fruta de temporada.

BEBIDA

Agua y refrescos.

25€

IVA incluido

BAR KRAMER

