

## EJEMPLO DE MENÚ - VELADA TOULOUSE-LAUTREC

### ENTRANTE

Finas láminas de jamón de buey casero perfumadas con haba tonka, apionabo al vermut, peras en texturas

o

Langostinos Black Tiger asados con curry rojo ahumado, tartar de remolacha con rábano picante, brócoli a la llama, coulis de cítricos

### PLATO PRINCIPAL

Jarrete de ternera estilo tajine, zanahorias de arena y patatas grenaille con especias, condimento de dátiles, jugo corto con limones confitados

o

Filete de dorada marcado a la plancha sobre la piel, lentejas de Le Puy cocinadas como un risotto, emulsión de avellana, gel acidulado

### POSTRE

Bizcocho tierno perfumado con miel, peras confitadas con especias, gel de uva y limón

o

Tarteleta de nueces del Périgord, crema namelaka de chocolate Manjari 64%

### BEBIDAS\* (según la opción elegida)

1/2 Botella de vino

O

1/2 Botella de Champagne

---

## MENÚ VEGETARIANO

### ENTRANTE

Puerros en vinagreta, patatas pompadour, crema vegetal montada al vino amarillo, champiñones encurtidos, nueces pecanas caramelizadas

o

Quinoa perfumada al jengibre, variación de verduras de primavera cocidas y crudas, tofu ahumado

### **PLATO PRINCIPAL**

Selección de pastas italianas, champiñones silvestres, brotes de espinaca, avellanas

o

Risotto arborio, verduras antiguas salteadas con ajo, coulis de hierbas aromáticas

### **POSTRE**

*Croustade* (pastel) de manzana al Armagnac

---

## **MENÚ INFANTIL**

Wrap de jamón y Boursin, huevos bio cremosos

Muslo de pollo de corral asado, puré de patatas, jugo simple

Dama Blanca: helado de vainilla de Madagascar, salsa de chocolate, nata montada tradicional, almendras tostadas

Zumo de frutas

Los platos «caseros» se elaboran en el momento con productos frescos.

Alérgenos: existen medidas para reducir el riesgo de contaminación cruzada, sin embargo, no se puede garantizar una ausencia total de trazas.