

## **MENÚ DE DOMINGO GASTRONOMICO MARZO** **GASTRONOMIQUE SUNDAY MENU MARCH**

**Apéritivos**

*Appetizers*

\*\*\*\*

**Croqueta de gambitas / Piña / Curry**  
*Grey shrimps croquette / Pine apple / Curry*

**O - or**

**Pastrami / Wrap / Piccalilly / Pepinillo / Rucula**  
*Pastrami / Wrap / Pickles / Gherkin / Rocket salad*

\*\*\*\*

**Corvina / Ceviche / Boniato / Fruta de la passion**  
*Corvina / Ceviche / Sweet Potatoe / Passion fruit*

**O - or**

**Ravioli / Champiñon / Apio en bola / Parmesano / Tomillo**  
*Ravioli / Mushroom / Celeriac / Parmesan / Thyme*

\*\*\*\*

**Sorbete de esparragos blancos / Cacahuete caramelizado**  
*Sorbet of white asparagus / Caramelised peanut*

\*\*\*\*

**Skrei / Tupinambo / Queso Oud Brugge**  
*Skrei / Jerusalem artichoke / Oud Brugge Cheese*

**O - or**

**Presas ibérico / Tomate confitado / Zanahoria / Oporto**  
*Iberic "presa" / Tomato / Carrot / Port*

\*\*\*\*

**Tarta de queso con pistacho / Maracuya / Caramelo / Helado de frambuesa**  
*Cheesecake with pistacchio / Maracuya / Caramel / Raspberry ice cream*

**O - or**

**Mousse de cerveza Lefe / Albaricoque / Chocolate negro / Cereza / Helado de almendra**

*Mousse of Lefe beer / Apricot / Black chocolat / Cherry / Almond ice cream*

**O - or**

**Café irlandès - Irish coffee**

\*\*\*\*

**Café - Coffee**

**35€**