

# MENÚ DE DOMINGO GASTRONOMICO OCTUBRE GASTRONOMIQUE SUNDAY MENU OCTOBER

## Apéritivos

*Appetizers*

\*\*\*\*

**Terrina de liebre / Col verde / Remolacha / Chutney**

*Terrine of hare / Green cabbage / Beetroot / Chutney*

**O - or**

**Fantasia de mejillones**

*Fantasy of mussels*

\*\*\*\*

**Pulpo / Fruta de la passion / Patata / Aguacate**

*Octopus / Passionfruit / Potatoe / Avocat*

**O - or**

**Pechuga de pollo corral / Tempura japonesa / Miso**

*Fillet of corn raised chicken / Japanese tempura / Miso*

\*\*\*\*

**Sorbete liquido de frambuesa / Lichi**

*Liquid sorbet of raspberry / Lichi*

\*\*\*\*

**Filete de lenguado / Apio en bola / Champiñones / Coco**

*Fillet of sole / Celeriac / Mushroom / Coconut*

**O - or**

**Filete de faisán / Chirivia / Zanahoria / Salsa de frutas del bosque / Pomme duchesa**

*Fillet of phaisant / Parsnip / Carrot / Forrest fruit sauce / Pomme duchesse*

\*\*\*\*

**Milhojas de chocolate / Café / Caramelo / Maracuya / Platano**

*Puff pastry of chocolat / Coffee / Caramel / Maracuya / Banana*

**O - or**

**Cheesecake de calabaza / Manzana verde / Helado de naranja**

*Cheesecake of pumpkin / Green apple / Orange ice cream*

**O - or**

**Café irlandès - Irish coffee**

\*\*\*\*

**Café - Coffee**

**35€**