

Menú castillo de javier

ENTRENTE A ESCOGER

- Carpaccio de picaña con pesto de albahaca y parmigiano reggiano.
- Ensalada de langostinos con vinagreta de manzana y emulsión de naranja.
 - Tartar de dos salmones con aguacate y lima.
 - Alcachofas confitada, salteadas con jamón y foie-gras.
- Canelones de gambas y rape sobre salsa americana y salsa de queso emmental.
- Huevos rotos con jamón ibérico, trufa, foie-gras micuit y reducción de balsámico.
 - Salteado de gambón con mejillones de roca y ajos tiernos.

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

- Dorada a la brasa con refrito de ajo y guindilla y su guarnición.
- Filete de lubina con crema de marisco, patata panadera, gambas y mejillones de roca.
- Lomo de rodaballo salvaje al horno sobre parmentier de patata y cebolla, verduras salteadas y salsa meunière **Supl. 7,00€**
 - Entrecot de lomo alto a la brasa.
 - Carrillera ibérica sobre cremoso de boletus con salsa de vino del priorat.
 - Paletilla de cordero al horno con patata panadera. **Supl. 4,00€**
 - Paella de marisco y pescado.
 - Arroz meloso de carrilleras.
 - Arroz caldoso de bogavante **Supl. 8,00€**

POSTRE A ESCOGER

- Semiesfera de dos chocolates sobre natilla líquida.
 - Tarta de queso fresco.
 - Tiramisú.
 - Tarta tatin.
 - Torrija de brioche con helado de leche merengada.
 - Brownie de chocolate negro y nueces con helado de vainilla .

Incluye agua, pan, vino blanco o tinto de nuestra bodega selección 1 botella cada dos personas.

38,50€ IVA INCLUIDO
3€ de descuento por cada botella al escoger algún vino de nuestra carta