

CARANDE

MENU EJECUTIVO "PETIT MENU"

Vichyssoise y vinagreta marina

*Ensalada de tomates cherry confitados y pelados, coulis de batata asada,
queso feta y crujiente de parmesano*

Crujiente de Alcachofa Joven de Tudela, emulsión de boletus y Vieiras glaseadas

Principal a escoger:

Ceviche de Corvina Salvaje, maíces, encurtidos y su marinada

*Merluza de Pincho Asada, Brandada de Bacalao, Jugo de Pichón y
crujiente de arroz de Albufera*

*Solomillo de la Sierra del Guadarrama con salsa de sus jugos y
muselina de patata*

*Carrillera de Cerdo Ibérico de Guijuelo jugo de parmesano,
encurtidos japoneses y su salsa*

Obleas de almendras con crema ligera, vainilla y canela

Café y Petit fours

El menú incluye una copa de vino, cava, agua y pan

50€