

Estratos N-623

De martes a viernes, una formula rápida para disfrutar nuestra oferta más desenfadada. Cada semana incorporaremos carnes y pescados según la temporada, y nuestros entrantes más demandados serán los que compongan y den brillo a esta oferta gastronómica en un marco incomparable. Pensado para empresas, familias y amigos.

Aperitivo del día

Entrantes

Croquetas de leche fresca de vaca e ibéricos.

Salmorejo, burrata de búfala con tartar de salmón del Pas y cerezas encurtidas

Pulpo del bao a la brasa, cebolletas tiernas y cachelos

Principal

Bonito del norte encebollado y ahumados

Albóndigas de ternera trufada en su salsa con puré Robuchon

Postres

Limón en texturas (cítricos)

Agua o cerveza, pan, café o infusión, petit fours

Bodega

No incluida

(disponemos de una amplia carta de vinos por botellas o copas)

42€ IVA incluido

(55€ IVA incluido añadiendo un pescado del día a la brasa)

*Este menú se servirá por mesa completa

* De martes a viernes, comidas y de martes a jueves cenas, excepto festivos.

Tenemos a su disposición toda la información de productos sensibles para personas alérgicas

Nota informativa para nuestros clientes

Este menú cambiará semanalmente, todos los lunes estará disponible en nuestra web, no dude en consultarlo.

Si quiere disfrutar de nuestros pescados del día, puede hacerlo cambiándolo por los principales y pagando solo 13€ más. (400 g de pescado por persona)

Y si quiere disfrutar de nuestro privado, "**la Mesa del Chef**", personalizamos tu menú a partir de 60€ sin bodega y con un mínimo de 6 personas.