

MENÚ HACHEQÚ

ENTRANTES

- Alcachofas alabrosa con yema trufada y canónigos
- Saumai de gambas con chile dulce, crema de ajo tostado y sésamo negro
- Brioche de cochinita pibil guisada a la brasa con cebolla xnipec y guacamole tradicional

SEGUNDOS

- Costillas de cerdo a baja temperatura, ahumadas con nuestra salsa de barbacoa, ron y miel, acompañadas de patatas fritas
- Canelón de pasta casera con capón ahumado y guisado en salsa teriyaki, napado en salsa gwandong de mostaza
- Bacalao a la brasa con parmentier de patata

POSTRES

- Tarta de queso
- Brownie con helado de vainilla y nueces garrañadas

STARTERS

- Grilled artichoke salad with truffled egg yolk and lamb's lettuce
- Shumai with shrimp, sweet chili, toasted garlic cream and black sesamef
- Brioche with cochinita pibil braised over the grill, with xnipec onion and traditional guacamole

MAIN COURSES

- Pork ribsslow-cooked at low temperatura, smoked with our rum and honey barbecue sauce, served with french fries
- Cannelloni of homemade pasta with smoked capon, braised in teriyaki sauce, coated with a Gwangdong mustard sauce
- Cod grilled , with potato parmentier

DESSERTS

- Cheesecake
- Brownie with vainilla ice cream and candied walnuts

PVP. 30,00€ (IVA INCLUIDO)
PVP. 30,00€ (VAT INCLUDED)

Vino de la casa, agua, gas y pan. Café o té.
House wine, water, gas and bread. Coffee or tea.