

MENÚ SEMINCI LA BAMBALINA

APERITIVO

- Mantequilla de tomate y Romero.

ENTRANTES

- Ensalada detemplada de gulas y langostinos
- Lasaña de Osobuco
- Flor de alcachofa fría con trufa

PRINCIPALES

- Costilla de cerdo a baja temperatura con salsa barbacoa de bourbon casera
- Pescadío frito con patatas y salsa tártara casera
- Berenjena frita, mermelada de pimienta y ricota

POSTRES

- Milhojas de queso y frutos rojos
- Torrija de pan brioche
- Tataki de piña osmotizada

APERITIF

- Tomato and rosemary butter

STARTERS

- Warm salad of gulas and king prawns
- Osso buco lasagne
- Fried artichoke flower with truffle

MAIN COURSES

- Slow-cooked pork ribs with homemade bourbon barbecue sauce
- Fried fish with potatoes and homemade tartar sauce
- Peppers aubergine with pepper jam and ricotta

DESSERTS

- Cheese and red berry mille-feuille
- Brioche french toast
- Osmotized pineapple tataki

PVP. 30,00€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)
PVP. 30,00€ PER PERSON (VAT INCLUDED)

El menú incluye botella de vino tinto, verdejo o rosado cada 4 comensales y agua.
Posibilidad de añadir uno de nuestros vinos especiales de carta. Consultar suplemento.
The menu includes a bottle of red, white or rosé wine for every 4 diners and water.
Option to add one of our special wines from the wine list. Please enquire about supplement.