

MENÚ 35€  
PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO

## WORKSHOP 35€

MÍNIMO 8 PERSONAS

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

#### ENSALADILLA RUSA

Con migas crujientes y huevas de masago

#### CAZUELA DE PROVOLETA

Al horno con salsa napolitana

#### CROQUETAS CREMOSAS

De elaboración artesana

### SEGUNDO A ELEGIR

#### TACO DE ENTRECOTTE

Acompañado de patatas deluxe y salsa chimichurri

#### CARPACCIO DE SOLOMILLO

Con lascas de parmesano, rúcula, foie y aliño cítrico

#### MERLUZA

Acompañada de verduritas asadas

#### CEVICHE LIMEÑO

Y su leche de tigre con un toque de maracuyá

### POSTRES

#### SURTIDO DULCE

### BEBIDA

VINO TINTO · VINO BLANCO  
CAÑAS · AGUA MINERAL

MENÚ 45€  
PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO

## WORKSHOP 45€

MÍNIMO 8 PERSONAS

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

#### CROQUETAS CREMOSAS

De elaboración artesana

#### ENSALADA DE POLLO

Al estilo Workshop

#### LANGOSTINOS TIGRE

Crujientes, con mahonesa de chipotle

### SEGUNDO A ELEGIR

#### MERLUZA

Acompañada de verduritas asadas

#### CARPACCIO DE SOLOMILLO

Con lascas de parmesano, rúcula, foie y aliño cítrico

#### TARTAR DE SALMÓN

Con mayonesa de wasabi

#### SOLOMILLO

Con salsa perigord y patatas deluxe

### POSTRES

#### SURTIDO DULCE

### BEBIDA

VINO TINTO · VINO BLANCO  
CAÑAS · AGUA MINERAL