

Menú ahumados New York Burger del 4 de Julio

Mazorca a la brasa: Con queso parmesano rallado, cilantro, lima y polvo de chiles

Tacos de pulled pork: Carne de cerdo ibérico mechada -7 horas de ahumado- con aliño, queso mexicano derretido, cebolla roja encurtida y guacamole.

Ensalada Parmigiano: Hojas de lechuga Batavia fresca, albahaca, pechuga de pollo de corral a la brasa, tomates secos y aderezo de Parmigiano Reggiano

Costilla de cerdo: Reivindicación de las tradicionales costillas de cerdo por su toque ahumado - 6 horas- y su ternura. Glaseadas con BBQ, bourbon o miel de caña

Costilla de vaca Angus Black Americano: Increíblemente tierna y cortada delante del comensal, se deshace en la boca. Ahumada durante 8 horas y glaseada sobre la parrilla con salsa bourbon o BBQ.

Brisket: Tiernas rebanadas de pecho de vaca americana Angus Black ahumada durante 12 horas, consiguiendo una textura melosa y un sabor único. El corte se realiza en mesa.

Todas las carnes ahumadas se acompañan de encurtidos y de alguna de las guarniciones de la casa: patatas fritas, gajo, asada, baby a la brasa con romero, puré de patata con salsa de carne, ensalada de col o la New York Burger

Degustación de postres: Entre los que no faltará el Cheesecake, la clásica tarta de queso neoyorkina con salsa de frambuesa

PVP por persona 35 € (bebidas no incluidas)