



APERITIVOS

Bombón de Foie, Higo y Avellana

*Bombón de Gorgonzola Pera y Almendra
Gamba Envuelta en Hilo de Patata*

Rollito de Primavera Artesano

Bomba de Morcilla y Piñones

Bomba de Queso con Frambuesa

Muslito de Codorniz Villaroy

Fritura de Rabas de Bogavante

ENTRANTE

Terrina de Foie Gras Mi-Cuit y sopa de mango

Carpaccio de Lomo de Vaca Maduro

Ensalada de Perdiz o Codorniz Escabechada y Pimiento Brasa

Ravioli de Foie con Salsa de Trufa

PRINCIPALES

Vieiras Plancha con Vinagreta de Gamba Roja y Mus de Aguacate

Solomillo de Bacalao al Pil Pil

*Suprema de Pularda Rellena de Foie y Orejones o Frutos Rojos y Piñones
y Gratén de Patata*

Muslo de Pollo Relleno de Bacon y Queso o Setas, con Patatas Salardis

*Jarrete de Pato Confitado con Hummus Libanés y Salsa de Frutos del
Bosque*

Carrillera de Vacuno en Su Jugo con Ragú de Setas

Jarrete de Ternera Deshuesado con Patatitas Enteras

Milhojas de Rabo de Toro Con Queso Manchego

Terrina de Cochinillo Lechal a Baja Temperatura Deshuesado

Carrillera de Cerdo en Su Jugo con Muhamara

Terrina de Cordero Lechal a Baja Temperatura Deshuesado

POSTRES

Torrija Caramelizada con Helado de Turrón, Clavo y Cascara De Naranja

Culán de Chocolate con Helado de Vainilla Chinatla Slow Food

Tarta Capuchino con Helado de Nata Fresca

Tarta Fina de Manzana con Almendra Granillo y Helado de Canela de

Ceylan

*Todos los helados, son elaborados por el artesano Fernando Sáenz de
obrador Grate*

PRODUCTOS DE ATLAS GOURMET

