

EDGAR & ACHILLE

ENTRADAS

RILOTE DE PESCADO DE TEMPORADA	12€
BERENJENA ASADA CON MIEL Y TOMILLO, YOGUR GRIEGO, FRAMBUESA Y ZUMAQUE	12€
BURRATA, TOMATES CHERRY, ALCACHOFAS, PESTO VERDE Y AVELLANAS TOSTADAS	14€
ESPÁRRAGOS, HUEVO PERFECTO, PECORINO CON PIMIENTA, VINAGRETA DE AJO NEGRO	13€
CARPACCIO DE SALMÓN ETIQUETA ROJA, MANGO, GRANADA Y LIMA, CONDIMENTO DE HINOJO	16€
TABLA ACHILLE: LOMO, CHORIZO, SALCHICHA VASCA, JAMÓN TRUFADO Y QUESO CURADO	21€

PLATOS PRINCIPALES

SALMÓN GLASEADO CON JENGIBRE, LEMONGRASS Y COCO	25€
PULPO A LA PARRILLA, TAHINA Y PISTACHOS TOSTADOS	29€
TATAKI DE ATÚN ROJO CON SALSA PONZU	25€
SOLOMILLO DE NORMANDÍA, SALSA CHIPOTLE CON PATATAS FRITAS CASERAS	26€
SOLOMILLO DE RES CON PIMIENTA DE KÂMPÔT Y SALSA DE WHISKY, PATATAS FRITAS CASERAS	34€
BROCHETA DE CORDERO CON PIMENTÓN AHUMADO, HUMMUS, GUACAMOLE Y BERENJENA CONFITADA	24€
BOL VEGANO: BERENJENA CONFITADA, HUMMUS, GUACAMOLE, FALAFEL, QUINOA ROJA, TOMATES CHERRY, FETA, BROTES JÓVENES, GRANADA Y ADEREZO DE TAHINA	23€

ACOMPAÑAMIENTOS

PATATAS FRITAS CASERAS	5€
ENSALADA VERDE	6€
ACOMPAÑAMIENTO DEL DÍA	9€

POSTRES

TABLA DE QUESOS CURADOS	10€
ESPUMA DE CHOCOLATE CARAMÉLIA CALIENTE, PLÁTANO, PRALINÉ CRUJIENTE Y HELADO CASERO DE VAINILLA	10€
FRESAS Y FRAMBUESAS, CREMA BATIDA DE MASCARPONE, HELADO DE YOGUR, SABLÉ DE TÉ MATCHA	10€
FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA, SORBETE DE MANGO Y FRESA, SEMILLAS DE CALABAZA CARAMELIZADAS Y COCO.....	10€
CREMA DE PRALINÉ, BIZCOCHO DE AVELLANAS Y CÍTRICOS FRESCOS	10€
CAFÉ/TÉ GOURMET	10€

El equipo del hotel estará encantado de mostrarle las habitaciones de nuestros artistas.

Precios netos - abierto 7 días a la semana - desayuno - almuerzo - cena - cerrado los domingos por la noche

