



Couvert

Croquete de polvo e aneto, manteiga aromatizada e cesto de pão

Entrada

Poké de salmão, atum, abacate e gengibre com wakame e dressing de soja

Peixe

Lombo de atum com risotto de pepino e aneto, cebolinha pérola confitada em balsâmico

Ou

Carne

Lombo de veado com gratinado de batata e aipo, pak choy e molho de shitake

Ou

Vegetariano

Risotto de cevada e espelta, abóbora, legumes da época assados e manjeriço

Sobremesa

Crumble de frutos vermelhos com gelado de caramelo



Couvert

Octopus and dill croquette,
flavored butter, and bread selection

Starter

Salmon, tuna, avocado and ginger poké with
wakame and soy dressing

Fish

Tuna loin with cucumber and dill risotto,
confit pearl onions in balsamic

Or

Meat

Venison loin with potato and celery gratin,
pak choy and shiitake mushroom sauce

Or

Vegetarian

Barley and spelt risotto with pumpkin,
roasted seasonal vegetables and basil

Dessert

Red berry crumble with
caramel ice cream



Couvert

Croquette de poulpe et d'aneth,
beurre aromatisé et sélection de pains

Entrée

Poké de saumon, thon, avocat et gingembre
avec wakame et sauce soja

Poisson

Filet de thon avec risotto au concombre et à l'aneth,
oignons perlés confits au vinaigre balsamique

Ou

Viande

Filet de chevreuil avec gratin de pommes de terre et céleri,
pak choy et sauce aux champignons shiitake

Ou

Végétarien

Risotto d'orge et d'épeautre avec citrouille,
légumes de saison rôtis et basilic

Dessert

Crumble de fruits rouges
avec glace au caramel



39€

Couvert

Croqueta de pulpo y eneldo,
Cesta de pan y mantequilla aromatizada

Entrada

Poké de salmón, atún, aguacate y jengibre
con aderezo de wakame y soja

Pescado

Lomo de atún con risotto de pepino y eneldo,
cebollino perla confitado en balsámico



Carne

Lomo de venado con patatas gratinadas
y apio, pak choy y salsa shitake



Vegetariano

Risotto de cebada, espelta, calabaza,
verduras asadas de temporada y albahaca

Postre

Crumble de frutos rojos
con helado de caramelo