



H O T E L I N T U R
M e n ú s f i n d e s e m a n a

E l i g e t u m e n ú

M E N Ú 1

ENTRANTES A ELEGIR

Cecina de León, tomate raff, mozzarella y aceite de albahaca (8)

O

Espárragos trigueros en orly de tomate y sriracha-mayo (6, 8, 14)

O

Tempura crujiente de verduras con miel de caña y salsa de soja picante (6, 7, 12)

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Tartar de atún, crema de aguacate y brotes frescos (10, 11, 12)

O

Cocochas de bacalao al pil-pil de cítricos y salicornia (10)

O

Pollo lacado al Wok, mazorquitas de maíz y cacahuetes (2, 7, 11, 12)

O

Costillas de Ibérico asado en miel de romero (9, 12)

AÑADE EL DULCE FINAL CON CUALQUIER POSTRE DE NUESTRA CARTA

B e b i d a s y c a f é

P r e c i o : 2 4 , 5 0 € I V A I n c l .

M E N Ú 2

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de hortalizas con queso de cabra (7, 8)

O

Habitas baby con huevo friché y jamón de pato (14)

O

Carpaccio de solomillo de ternera, virutas de foie y vinagreta de mostaza Dijon (8,9)

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Tacos de pulpo en tempura de arroz con reducción de limón confitado (11, 13)

O

Bacalao confitado en aceite de sobrasada sobre crujiente de migas manchegas (6, 10)

O

Mollejas de lechal manchego crujientes sobre cremoso de setas y tempranillo (6,7)

O

Tataki de presa de ternera de bellota, chucrut de lombarda, manteca de cacao y pistachos (5, 7, 8, 12)

AÑADE EL DULCE FINAL CON CUALQUIER POSTRE DE NUESTRA CARTA

B e b i d a s y c a f é

P r e c i o : 3 1 , 0 0 € I V A I n c l .

 1 Altramuces	 5 Frutos cáscara	 9 Mostaza	 13 Moluscos
 2 Cacahuetes	 6 Gluten	 10 Pescado	 14 Huevos
 3 Apio	 7 Sulfitos	 11 Sésamo	
 4 Crustáceos	 8 Lácteos	 12 Soja	