



## MENÚ DE TRABAJO

Confeccione su propio menú de trabajo seleccionando un entrante, un plato principal y un postre. Los precios incluyen 2 snacks de bienvenida, agua, refrescos, vino de la Tierra de Castilla e impuestos.

### ENTRANTES

Ensalada de cefalópodos	15 €
Crema de calabaza, pork belly y queso ahumado	13 €
Espárrago verde, miso, albahaca y tierra de chorizo	15 €
Terrina de foie	16 €
Ajoverde de anguila ahumada	16 €
Huevo, Robuchon, y cristal de patata violeta	15 €
Pulpo, emulsión de estragón y yuzo y esféricos de Manchego	21 €
Cremoso de morcilla con panko de clorofila, papada y huevo de corral	15 €
Puntillitas, salsa de pimientos dulces y Robuchon	16 €
Guiso de maíz, emulsión y crujiente	16 €

### PLATOS PRINCIPALES

Lubina en salsa verde de plancton y armonía marina	21 €
Merluza, suquet y verduras de antaño	19 €
Bacalao con crema de cebolla blanca y cebollitas encurtidas	22 €
Dorada, crema de chirivía, duxelle de setas y cristal de patata	21 €
Trucha con mantequilla de arce, crujiente de arroz y bayas aciduladas	18 €
Rape, cremoso de huevo, panko y pimentón	21 €
Jarrete de ternera con puré Robuchon	18 €
Presa ibérica con mojo negro, coliflor y ruibarbo	22 €
Royal de perdiz	19 €
Carrilleras de cerdo ibérico, mojo verde y crema de yogur y menta	18 €
Paletilla de conejo, gambas al ajillo y mojo rojo	19 €
Pork belly a la brasa, romesco de frutos secos, chocolate y fruta, patata violeta y mini-mazorquitas	19 €
Solomillo de vaca, terrina de patata, bacon y parmesano	22 €
Paletilla de cordero, patata mortero y crema de ajo asado	22 €

### POSTRES

Bizcocho borracho de avellanas y café	7,50 €
Torrija con helado de caramelo	7,50 €
Macaron de cacao, ganache de frutas y sopa de pasión	8 €
Bizcocho de hierbas, ganache de coco y helado de yogur	8 €
Chocolate 2.0	9 €
Cremoso de queso, crumble y helado de fresa	8 €
Anarquía de sabor	9 €

### 3 PROPUESTAS MENÚS DE TRABAJO

A modo de ejemplo, le proponemos tres posibilidades:

#### MENÚ 1

Snacks de bienvenida  
Crema de calabaza, pork belly y queso ahumado  
Jarrete de ternera con puré Robuchon  
Bizcocho borracho de avellanas y café

38,50 €

#### MENÚ 2

Snacks de bienvenida  
Cremoso de morcilla con panko de clorofila, papada y huevo de corral  
Dorada, crema de chirivía, duxelle de setas y cristal de patata  
Macaron de cacao, ganache de frutas y sopa de pasión

44,00 €

#### MENÚ 3

Snacks de bienvenida  
Puntillitas, salsa de pimientos dulces y Robuchon  
Paletilla de cordero, patata mortero y crema de ajo asado  
Chocolate 2.0

47,00 €

Precios por persona