

# SUMMER LOVING

## APERITIVO

### SALMOREJO DE FRESÓN

ACOMPAÑADO DE CREMA AGRIA Y MIGAS CRUJIENTES

## ENTRANTE

### TARTAR DE SALMÓN

SOBRE AGUACATE A LA BRASA

## PRINCIPAL

UNO A ESCOGER

### PESCADO DEL DÍA

CON VERDURAS A LA PARRILLA

### ENTRECOT DE VACA NACIONAL TRINCHADO

SERVIDO CON PATATAS RÚSTICAS

### FAGOTTINI RELLENOS DE RICOTTA Y PERA

ACOMPAÑADOS DE SALSA DE GORGONZOLA Y NUECES CARAMELIZADAS

## POSTRE

### TARTAR DE FRUTAS

SERVIDO CON SORBETE CÍTRICO Y ESENCIA DE HIERBABUENA

ACOMPAÑADO CON

COPA DE CAVA ARS COLLECTA GRAND ROSÉ

**PRECIO POR PERSONA 30€  
PARA DOS 55€**

Por favor, avisa a tu camarero si tienes alguna restricción en tu dieta,  
ya sea por alergia o por intolerancia.

# SESSIONS