



# Menu du dîner Veille de la Vierge

14 août

## Entrées

Cuillerée de tartare de saumon avec mayonnaise au citron vert

Toste d'antxois au poivre vert et aux piparras (piment vert)

Blini de jambon ibérique aux tomates séchées

Croquettes de txipirones (calamar)

## Plat principal

Salade d'araignée de mer mijotée avec des dés d'avocat en tempura et du paprika croustillant.

1/2 filet de colin grillé au charbon de bois avec pil pil de palourdes

Médailon d'ailou avec sauce Pedro Ximenez

## Dessert

Millefeuille aux pommes fait à l'instant avec de la glace aux noix

Eau minérale, Rosé Las Campanas, Rouge Rioja Bordón Crianza, Vin blanc Rueda Marco Real, café et infusions

**104€**

TVA incluse

