



ESTURIÓN

Restaurante y eventos



ESTURIÓN

Restaurante y eventos

MENÚ 1

TODO AL CENTRO

A elegir 6

Ensaladilla Esturión de Gambones al ajillo y mayo_kimchi
Ensalada de burrata, canonigos, pesto rojo, maní y vinagreta de miel de caña
Nuestro foie casero con sus tostas
Pan cristal, tataki de presa ibérica, pimentada y mayo_teriyaki
Croquetas del Chef con su alioli
Carrillada ibérica al oloroso con cremoso de patata
Alcachofas salteadas, langostinos, jamón y veloute de mariscos
Abanico ibérico a la brasa trinchado con patatas panaderas y cremoso de mojo picón
Arroz meloso de pato
Arroz meloso ibérico
Arroz meloso de mariscos

POSTRES

Surtido de mini pastelitos franceses

BODEGA

Cerveza con y sin alcohol
Tinto con casera
Refrescos
Agua mineral
Vino tinto Rioja o Ribera
Frizzante
Vino blanco Rueda

**Otras bebidas serán objeto de valoración aparte*

48€

ESTURIÓN

Restaurante y eventos

MENÚ 2

APERITIVOS (AL CENTRO)

Ensaladilla Esturi3n de gambones al ajillo y mayo_kimchi
Ensalada de burrata, canonigos, rúcula, pesto rojo, chicharrones y vinagre de miel de caña
Pulpo braseado, patatas chafadas y aceite de piment3n

PRIMER PLATO

*Medallones de solomillo de cerdo, patatas fritas y salsa de jugo de carne con vino tinto
*Lomo de lubina al horno, patatas panaderas y salsa de gambas al ajillo

**Individual, a elegir una opci3n para todos*

POSTRES

Torrija con dulce de leche, crema Inglesa y tierra de galletas lotus

BODEGA

Cerveza con y sin alcohol
Tinto con casera
Refrescos
Agua mineral
Vino tinto Rioja o Ribera
Frizzante
Vino blanco Rueda

**Otras bebidas ser3n objeto de valoraci3n aparte*

55€

ESTURIÓN

Restaurante y eventos

MENÚ 3

APERITIVOS (AL CENTRO)

Ensaladilla Esturión de Gambones al ajillo con mayo_kimchi
Trilogía de tomates con tronco de bonito, piparras y vinagreta de ajos confitados
Focaccia de sardinas ahumadas con pesto rojo y puré de berenjenas asadas
Croquetas del Chef con ali oli

PRIMER PLATO

*Lomo de bacalao confitado salteado de espinacas, pasas, piñones y cremoso de tartufata
*Entrecot de vaca madura con patatas fritas, pimientos del padrón y cremoso de setas

**Individual, a elegir una opción para todos*

POSTRES

Tarta de queso con coulis de frutos rojos

BODEGA

Cerveza con y sin alcohol
Tinto con casera
Refrescos
Agua mineral
Vino tinto Rioja o Ribera
Frizzante
Vino blanco Rueda

**Otras bebidas serán objeto de valoración aparte*

58€

ESTURIÓN

Restaurante y eventos

MENÚ 4

APERITIVOS (AL CENTRO)

Surtido de chacina (queso viejo, salchichón, lomoito y jamón ibérico)
Gambas blancas cocidas
Nuestro foie casero y sus tostas
Tosta de atún rojo con mayo de trufa y toque de sweet chili (*Individual*)

PRIMER PLATO

*Lomo de corvina asado con arroz venere, verduritas y salsa de marisco
*Lomo de presa Ibérica, salsa de vino tinto y foie con patatas cremosas

**Individual, a elegir una opción para todos*

POSTRES

Torrija con dulce de leche y crema inglesa

BODEGA

Cerveza con y sin alcohol
Tinto con casera
Refrescos
Agua mineral
Vino tinto Rioja o Ribera
Frizzante
Vino blanco Rueda

**Otras bebidas serán objeto de valoración aparte*

68€

ESTURIÓN

Restaurante y eventos

MENÚ DEGUSTACIÓN

PRINCIPAL

Selección de mariscos cocidos (gambas, langostinos y vigalas)

Ajo blanco de coco, fruta del tiempo, totopos fritos y caviar de Esturión Imperial

Tosta de tartar de atún rojo con guacamole y aliño japo

Sashimi de presa ibérica, polvo de cacahuete y ponzu

Taco de cordero a baja temperatura, salsa de miel, romero y ajos confitados con cremoso de boniato

PRE-POSTRE

Sorbete de mandarina al cava

POSTRE

Texturas de chocolate

BODEGA

Cerveza con y sin alcohol

Tinto con casera

Refrescos

Agua mineral

Vino tinto Rioja o Ribera

Frizzante

Vino blanco Rueda

**Otras bebidas serán objeto de valoración aparte*

85€

ESTURIÓN

Restaurante y eventos

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

Croquetas y lagrimitas de pollo con patatas fritas

PLATO PRINCIPAL

Macarrones a la boloñesa

O

Hamburguesa con queso y patatas fritas

POSTRE

Helado (*consultar opciones*)

BEBIDA

Agua mineral

Zumos

Refrescos

25€