

ERRE QUE ERRE
FUENCARRAL

"Nuestra cocina, las mejores materias primas en tu paladar"

Mientras esperamos...

Jamón ibérico acompañado de emulsión de tomates orgánicos
Tablita variada de quesos

Para compartir...

Burrata cremosa sobre coulis de tomate, endalada de
canónigos y albaca fresca, calabacín y aceitunas negras
Degustación de croquetitas caseras (chipirones, boletus y
chuleta de ternera)

Tartar de atún rojo con aguacate, tomate, cebolla morada y un
toque de aceite de sésamo

Gyozas de rabo de toro en aceite de sésamo y jengibre con
salsa de soja y vinagre de arroz

Pulpo asado acompañado de salsa de mar, alioli de jengibre y
patatas doradas en mantequilla

A elegir por persona...

Solomillo de ternera sobre polvo de hongos, zanahorias,
espárragos y patatas doradas en mantequilla

Lubina sobre puré de calabaza ahumada, acompañado de
romanesco y crema de cítricos

Presa ibérica cocinada a baja temperatura durante 12 horas,
con falso crujiente de piel de cerdo, setas caramelizadas y
melocotón en almibar al romero

Para terminar...

Tiramisú de fresa y cremoso queso mascarpone con bizcocho
bañado en mermelada de fresa casera

Volcán de chocolate recién hecho con helado de vainilla

BEBIDAS DURANTE LA COMIDA INCLUIDAS (vino,
refrescos y cervezas). CAFÉ INCLUIDO. NO INCLUYE
DESTILADOS

PRECIO POR PERSONA: 36€

C/ de Fuencarral 145 - Tlf 91 055 88 30