

Tiempos de calor...tenemos la repuesta...!

Gazpacho de sandia y te de limón con camarones y hojas de albahaca y menta como entrada o plato principal

Especial de la semana: Robalo azafranado sobre cama de “nieve” de coliflor afinado con betabel balsamizada con ensaladita de papas y asparagus blancos

Festival de Trufas Negras de Verano

- **Filete "Oro Negro"**, solomillo de ternera con una salsa de oporto con esencia de trufa y trufas negras de verano frescas con pasta hecha en casa y verduras

- **Delicias "Oro Negro" de vol au ven de hojaldre**, hojaldre relleno de mouse de queso Brie, esencia de trufa y trufas negras frescas sobre cama de pera caramelizada con toque de tomillo

- **Pasta "Oro Negro"**, Tagliatelle hecho en casa con trufa de verano negra de verano de Italia con mantequilla y un toque de tomillo

DRY AGED New York calidad Prime del Rancho El 17, con una mantequilla de Cafe de Paris y un gratin de papa estilo Dauphinois o tagliatelle con verduras

Rib-Eye del Rancho El 17, con una mantequilla de Cafe de Paris y un gratin de papa estilo Dauphinois o tagliatelle con verduras

Costillas de cordero Franceses al romero, servido con pasta hecho en casa, papas cambray o gratin Dauphinois