

MENÚ

ENTRANTES

EMPANADILLAS DE POLLO AL CURRY
FOCACCIA DE TOMATES Y ACEITUNAS
CROSTINI CON SARDINAS
TOSTAS DE ESCALIVADA
GRISINES DE QUESO Y CEBOLLA

PRIMER PLATO

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
CREMA DE CHAMPIÑÓN
GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA AJO Y ALBAHACA
ESPIRALES CON TOMATE ATÚN Y QUESO AL GRATEN
POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS Y BACALAO

SEGUNDO PLATO

BACALAO AL CÚRCUMA CON SALTEADO DE ZANAHORIA
PAVO STROGONOFF CON ARROZ BLANCO
HUEVOS A LA FLORENTINA
LOMO DE CERDO CON SALSA DE CIRUELA Y PATATA ASADA
RAPE EN SALSA VERDE CON PATATAS

POSTRE

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE Y SABAYÓN HELAEO
ROLLS DE MASA PHILO Y MANZANA
CREME BRULEE DE VAINILLA Y COMPOTA DE FRUTAS

EDÉN

RESTAURANTE

VINO BLANCO

Chateau Chalon, Dme
María- Marie-Chevassu,
Arbois, Francia 1999 14,00

Condrieu, La Petite
Cote, Yves Culleiron,
Francia 2014 18,00

Hirsch Vineyard,
Chardonnay, Sonoma,
California, EEUU 2013 29,00

VINO TINTO

Chambolle Musigny,
Fredric Magnien,
Francia 2013 23,00

John Duval, Eligo
Shiraz, Barossa,
Australia 2012 29,00

Amarone della
Valpolicella, Bertani,
Veneto, Italia 2007 40,00

Chateau d'Yquem,
París, Francia 1998 50,00

