

# MENÚ

---

## ENTRANTES

AGUACATE RELLENO DE VERDURAS Y ALIOLI  
CARPACHO DE ATÚN CON TOMATE  
PATATAS NUEVAS AL TOMILLO Y LIMÓN  
PASTELITO DE PATATA RELLENA  
BOLITAS DE YUCA

## PRIMER PLATO

BROCHETA DE RAPE CON PARMENTIER DE PATATA VIOLETA  
LASAÑA DE MANGO Y BRANDADA DE BACALAO  
CREMA DE PATATAS Y PULPO  
TIMBAL DE VERDURAS CON CRUJIENTE DE QUESO  
ESPARRAGOS CON SALMÓN Y SALSA DE ESPINACAS

## SEGUNDO PLATO

PIERNA DE CORDERO AL HORNO CON VINO BLANCO  
TIMBAL DE PECHUGA Y QUESO DE CABRA  
CAZUELA DE COLAS DE LANGOSTINOS AL AJILLO Y SETAS  
BACALAO CON SALSA DE SIDRS  
MERLUZA A LA ONDARRESA CON GULAS Y PIMIENTA

## POSTRE

BROWNIE DE CEREZAS  
CRÈME BRÛLÉE DE PIÑA  
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

# EDÉN

## RESTAURANTE

### VINO BLANCO

Chateau Chalon, Dme  
María- Marie-Chevassu,  
Arbols, 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

