

Sea Grill



Menú ejecutivo

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Ensalada de tabulé con arándanos y frutos secos

Gambas blancas fritas con verduras de la huerta y huevo de campo

Foie gras de pato con praliné de almendra y regañá de cristal

Almejas al jerez

PRINCIPALES A ELEGIR

Solomillo de ternera con raíces asadas y salsa bearnesa

Salmón al carbón con berros y salsa de cítricos

Raíces y aguacate a la parrilla con salsa chimichurri

POSTRE A ELEGIR

Tarta de limón, lima y frutos rojos

Mousse de chocolate con naranjas marinadas en cardomomo y anís estrellado

EUR 35 p/persona | incluye dos copas de vino por persona

BLANCO · Palacio de Bornos, Sauvignon Blanc | TINTO · La Planta, Tinto Fino

Sea Grill



Business Lunch

STARTERS TO SHARE

Tabbouleh with cranberries and nuts

Fried white prawns with garden vegetables and free-range egg

Foie gras with almond praline and crystal “regaña”

Clams in Sherry sauce

CHOICE OF MAINS

Beef tenderloin with roasted root vegetables & béarnaise sauce

Charcoal-roasted salmon with watercress and citrus salsa

Grilled avocado and roots with chimichurri sauce (v)

CHOICE OF DESSERT

Lemon pie with lime and red berries

Chocolate mousse with cardamom and star anise spiced oranges

EUR 35 p/person | includes two glasses of wine per person

WHITE · Palacio de Bornos, Sauvignon Blanc | RED · La Planta, Tinto Fino