



## Entrantes

		<u>Media Ración</u>
<b>Jamón Ibérico de bellota "Carrasco"</b> de Guijuelo, cortado a cuchillo	25 €	15 €
<b>Sardinas</b> ahumadas, con crema de almendra, manzana y maracuyá	14 €	
<b>Croquetas</b> de berenjena y parmesano	14 €	8 €
<b>Burrata</b> con tomate raf, kumato, su mermelada y pesto	17 €	
<b>Presa ibérica</b> en tataki, con ajoblanco y emulsión de wasabi	18 €	10 €
<b>Tacos</b> de panceta de cerdo ibérico con kimchi	16 €	10 €
<b>Coca</b> de pescado azul: sardina y caballa	14 €	
<b>Tallarines vegetales</b> con curry rojo	14 €	
<b>Atún</b> en tartar, con soja, aguacate, pimiento y pepino	18 €	
<b>Tuétano y caviar</b> con cremoso de patata y chips de plátano macho	38 €	



## Pastas

<b>Falso risotto</b> de tinta de calamar con alioli de queso mascarpone	16 €
<b>Raviolo</b> de pato con verduras escabechadas y salsa de balsámico	16 €
<b>Sorrentinos</b> de ricotta y nuez con salsa de trufa	16 €



## Pescados

<b>Bonito</b> en escabeche, con alioli de ajo negro y cebolla caramelizada	22 €
<b>Merluza</b> a la plancha, con espárragos trigueros en diferentes texturas	26 €
<b>Chipirones</b> a la brasa, con chorizo ahumado, ricotta y berros	24 €
<b>Lubina</b> a la plancha con alioli de azafrán y ensalada de hinojo y manzana	26 €
<b>Salmonetes</b> a baja temperatura, con escamas crujientes acompañados de milhojas de judías Kenia y mango	23 €



## Carnes

<b>Steak tartar</b> al estilo clásico, cortado a cuchillo	24 €
<b>Milhojas</b> de papada de cerdo ibérico y atún con cremoso de patata	21 €
<b>Solomillo</b> de ternera con mantequilla de trufa y texturas de manzana	26 €
<b>Entrecôte (400g)</b> con papas "arrugás" y mojo canario	27 €
<b>Secreto ibérico</b> a la plancha, con compota de piña y patatas rústicas	22 €



## MENÚ CIEN LLAVES



Aperitivo de Palacio

### Entrante

#### Salmorejo

con dados de berenjena crujiente, polvo de cecina y huevo de codorniz pochado

o

#### Presa ibérica

en tataki, con ajoblanco y emulsión de wasabi

o

#### Tallarines vegetales

con curry rojo

### Plato Principal

#### Merluza

a la plancha, con espárragos trigueros en diferentes texturas

o

#### Solomillo

de ternera con mantequilla de trufa y texturas de manzana

### Postre

#### Chocolate

en tres texturas

o

#### Cheesecake

de queso fresco, con frutos rojos y sablé de especias

Precio: 40€

(Bebida y cubierto no incluidos)

Precios I.V.A. incluido

# En caso de alergias o intolerancias consulte a nuestro personal.

Disponemos de menús para grupos y celebraciones en el Palacio, jardines o en localizaciones externas.

Contacto: eventos@ciendlaves.com