

### **MENÚ HEMISFERIO LOFT 5**

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

.Carpaccio de buey de la sierra del Guadarrama D.O.

-Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco y tartara.

-Huevos rotos de corral con jamón ibérico y trufa.

SEGUNDO PLATO ( a elegir)

-Lubina a la bilbaína con patatas panadera.

O

-Presa ibérica a la brasa con wok de verduras.

POSTRE

Tiramisú casero.

38€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

### **MENÚ HEMISFERIO LOFT 6**

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

-Poke de atún rojo marinado en salsa especial .

\_Gamba roja mediterránea a la parrilla.

SEGUNDO PLATO ( a elegir)

-Cocoas de bacalao al pil pil de placton marino y caviar de tomate.

O

-Centro de Solomillo de vaca con guarnición de parrilla.

POSTRE

Bizcocho Borracho con Helado

41€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

### **MENÚ HEMISFERIO LOFT 7**

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

-Ensaladilla estival de gambón con perlas de tomate, limón y espuma de guacamole.

-Huevos a baja temperatura con ensalada de pimientos y chanquetes fritos.

-Chipirones rellenos de patata agria a la parrilla.

.SEGUNDO PLATO

-Dorada a la Bilbaína con patatas panaderas.

o

-Magret de pato a la rossini con guarnición.

POSTRE

Trufas en Polvo de Oro

43€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

### **MENÚ HEMISFERIO LOFT 8**

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

-Jamón ibérico de bellota con tostas y tumaca.

-Tabla de 6 quesos nacionales D.O.

-Pata de pulpo a la brasa con revolcona al carbón.

SEGUNDO PLATO ( a elegir)

-Corvina al carbón con verduras salteadas.

O

-Taco de cochinito a baja temperatura con gel de ajo negro y crema de apionabo.

POSTRE

Tarta de Manzana

50€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS