

MENÚ HEMISFERIO LOFT 1

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

Surtido de ibéricos con tostas y tomate

Langostinos dos Salsas.

Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Trufa.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Merluza en Salsa Verde con Almejas.

O

Lomo de vaca con guarnición de parrilla.

POSTRE

Degustación de Postres

35€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

MENÚ HEMISFERIO LOFT 2

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

-Milhoja de Foie(queso de cabra y piña con mermelada de patatas andinas y tostas aromatizada)

-Chipirones Rellenos de Patata Agria

SEGUNDO PLATO (a elegir)

-Bacalao al horno con su brandada, verduritas y fino hilo de miel de la alcarria.

O

-Centro de Solomillo de Vaca con guarnición de parrilla.

POSTRE

Coulant con helado de cardamomo.

36€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

MENÚ HEMISFERIO LOFT 3

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

-Ensalada de Ventresca con pimientos asados, tomates cherry y mézclum.

-Mejillones gallegos al vapor.

SEGUNDO PLATO

½ Racion de tataki de atún rojo con su wok de verduras y gel de wasabi.

y

½ Racion de Solomillo de vaca con guarnición de parrilla.

POSTRE

Coulant con helado de vainilla.

46€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

MENÚ HEMISFERIO LOFT 4

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

-Ensalada de Mozzarella de búffala, tomate de temporada, guacamole y tapenade loft.

-Croquetas caseras de Bacalao y Jamón.

-Zamburiñas al grill con ajitos crujientes.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

-Corvina al carbón con verduras salteadas.

O

-Lomo de Vaca con guarnición de parrilla.

POSTRE

Tarta de Queso con Frambuesa

44€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS