

Hemisferio

Restaurante

-MENU DE TEMPORADA-

APERITIVO DEL CHEFF

****PRIMEROS PLATOS A ELEGIR UNO****

- ENSALADILLA LOFT (Con langostinos y yema quemada)**
- ARROZ MELOSO DE GAMBAS, CALAMAR Y VERDURITAS**
- HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON JAMÓN IBÉRICO.**
- CREMA DE CALABAZA CON CRUTONS.**

****SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR UNO****

- SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE VINO OLOROSO, GUARNICIÓN DE CHAMPIÑÓN Y PATATAS GAJO.**
- RABO DE TORO ESTOFADO CON SUS PATATAS FRITAS.**
- DORADA A LA BILBAINA CON PANADERAS.**
- TATAKI DE ATÚN (YELLOW FISH), CON SALSA ASIÁTICA, ESFERIFICACIONES DE WASABI Y SHITAKE.**

****POSTRE DEGUSTACIÓN****

BEBIDA INCLUIDA

35 EUROS IVA INCLUIDO

