

# Menú Teresiano Primavera-Verano 2018

## Primeros

*Salmorejo con Helado de Queso de Cabra y Tropezones de Ibérico*

*Ensalada de dados de Salmón Violeta a la Remolacha con Tomatitos Cherry aderezado con Vinagreta de Miel y Mostaza y Sal Maldon*

*Alcachofas Salteadas con Jamón y Setas*

*Revuelto de Boletus Edulis con Huevos Camperos y Patatas Paja*

*Gnochiis de Patata al Queso Gorgonzola*

## Segundos

*Solomillo Ibérico de Cerdo con Crema de Castañas y Patatas*

*Bacalao al Cava con Salsa de Almendras y Espárragos Trigueros*

*Filete de Ternera Avileña con Patatas y Pimientos*

*Muslitos de Pollo a la Miel con Patatas*

*Churrasco de Ternera a la plancha Guarnición*

## Postres

*Gratinado de Frutas del Bosque con Crema Mascarpone*

*Tortilla Alaska- Soufflé con Helado*

*Helados Divinos de: Sorbete de Fresa Senga – de Sorbete de Mango-  
de Caramelo o de Chocolate Negro*

*Precio por persona: 18,00 €*

*IVA Incluido - Bebidas no incluidas-*