

# ogaño

## ENTRANTES (A MESA COMPLETA )

Paté de campaña casero acompañado de chutney de mango, vinagreta de chalota y crackers.

Tomate Valenciano, sardina Ahumada, piparra y ajo blanco malagueño de tomate rosa.

Burrata fresca, frutos rojos, sésamo garrapiñado, albahaca y vinagreta de Cacahuete.

Trompeta negra a la parrilla, sepionet plancha, jugo de pollo a l'ast y portobello laminado.

Mollejas a la brasa glaseadas, rebozuelo, lengua de vaca, chirivía y mery de hierbas.

## PRINCIPALES

Arroz meloso de sepia, calamar, ajos tiernos, coliflor y chirivía (mínimo para dos)

Corvina plancha, cremoso de chirivía, nabo confitado y jugo dashi reducido.

Presa ibérica a la parrilla, cremoso de castañas, ajos tiernos y cebollita francesa glaseada

## POSTRES

Tarta de Queso cremosa con helado de frutos rojos

Chocolate en texturas, Cremoso de Galleta y Helado de Avellana

Torrija de la abuela con helado de leche merengada

**MENÚ MEDIO DÍA: 3 ENTRANTES A COMPARTIR, PRINCIPAL Y POSTRE O CAFÉ...25€**

**(FIN DE SEMANA 30€)**

**MENÚ EJECUTIVO: 1 ENTRANTE A COMPARTIR, PRINCIPAL Y POSTRE O CAFÉ...17€**

**( SOLO LABORABLES)**