# MENÚ DE ESPARRAGOS

Crema de espárragos · 17
*Royal de erizos y flor de ajete fresco*

Ensalada templada de espárragos y queso de cabra · 28
*Tomate en rama ecológico, miel y albahaca*

Espárragos blancos y verdes · 33
*Salmón ahumado y espuma de queso fresco*

Dúo de espárragos tibios · 29
*Salsa holandesa a la lima*

Risotto de espárragos y funghi · 55
*Caviar Osetra y germinados*

Carabinero cocinado a baja temperatura · 65
*Linguini de sepia, espárragos y enoki salteado*

Lomo de lubina à la poêle · 50
*Parmentier de espárragos y boletus confitados al tomillo limón*

Espárragos blancos con huevos de codorniz a la pôele · 45
*Jamón Ibérico de bellota 5 J*

Lomo de cordero recental asado con especias · 50
*Espárragos a la parrilla, manzana Granny Smith, remolacha y setas*

Mousse de chocolate blanco y espárragos · 15
*Sorbete de mango y espuma de cítricos*

Los precios incluyen el IVA