

MENÚ HACHEQUÍ

PRIMEROS A ELEGIR

- Ensalada de salmón marinado casero con una base de tomate asado, guacamole y calabaza confitada.
- Alcachofas a la brasa con yema trufada, papada curada y rúcula fresca.
- Ceviche limeño clásico de corvina, marinado en cremoso de aguacate, con leche de tigre (ají amarillo, cilantro, lima y cebolla morada).
- Nachos con pico de gallo (pimiento rojo, verde y cebolla roja), guacamole tradicional y salsa de queso cheddar.

SEGUNDOS A ELEGIR

- Arroz de pulpo y boletus.
- Bacalao a la brasa con crema de patata, almendra laminada y bayas de goji.
- Costilla de cerdo, cocinada a baja temperatura, ahumada con nuestra salsa barbacoa, ron y miel.

POSTRES A ELEGIR

- Tarta de queso, con helado de vainilla y galleta.
- Piña osmotizada (piña colada) en licor de coco con helado de yogur y piña.

STARTERS TO CHOOSE FROM

- Homemade marinated salmon salad with a roasted tomato base, guacamole and pumpkin confit.
- Grilled artichokes with truffled egg yolk, cured jowl and fresh arugula.
- Classic sea bass ceviche limeño, marinated in creamy avocado, with leche de tigre (yellow chilli, coriander, lime and red onion).
- Nachos with pico de gallo (red pepper, green pepper and red onion), traditional guacamole and cheddar cheese sauce.

CHOICE OF MAIN COURSE

- Octopus and boletus rice.
- Grilled cod with potato cream, sliced almonds and goji berries.
- Pork rib, cooked at low temperature, smoked with our barbecue sauce, rum and honey.

CHOICE OF DESSERT

- Cheesecake, with vanilla ice cream and biscuit.
- Piña colada in coconut liqueur with yoghurt and pineapple ice cream.

PVP. 30,00€ (IVA INCLUIDO)

PVP. 30,00€ (VAT INCLUDED)

*Bebidas: Agua o copa de vino tinto joven o copa verdejo de rueda o cerveza o refresco.