

# MY WAY

Restaurant lounge bar



## MENÚ BROOKLYN

### PRIMERO (a elegir)

- Ensalada César con pollo y parmesano
- Ensalada de aguacate y mango con nueces y vinagreta de miel (opción vegana)
- Risotto de setas silvestres con jamón y parmesano



### SEGUNDO (a elegir)

- Bacalao con parmentier de chirivía, pastel de puerro y patata y edamame marinado
- Solomillo de cerdo con parmentier trufado y cebolla chalota en reducción de Pedro Ximénez
- Risotto de verduras (opción vegana)



### POSTRE (a elegir)

- Brownie casero de chocolate negro con frutos rojos y helado de vainilla
- Crumble de frutos rojos y helado de vainilla
- Ensalada de fruta con sorbete de limón



### BODEGA

- Vino tinto, blanco o rosado (2 copas):  
Envite joven D.O. Rioja  
o  
Agua, refresco o cerveza

35€ (IVA incluido)





## MENÚ MANHATTAN

### PARA COMPARTIR

Jamón ibérico en pan de coca con tomate

Pimientos del Padrón

Aceitunas marinadas

Calamares a la Andaluza



### SEGUNDO (a elegir)

Entrecot del país con patatas deluxe y ensalada mixta

Lubina a la plancha con juliana de verduras al wok

Risotto de verduras (opción vegana)



### POSTRE (a elegir)

Coulant de chocolate negro con helado de frambuesa y  
frutas del bosque

Ensalada de fruta con sorbete de limón



### BODEGA

Vino a escoger (2 copas):

Palacio de Bornos-Verdejo, D.O. Rueda

Envite Crianza, D.O. Rioja

o

Agua, refresco o cerveza

41€ (IVA incluido)



# MY WAY

Restaurant lounge bar



## MENÚ SOHO

### PARA COMPARTIR

Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano y helado de mostaza antigua

Calamares a la Andaluza

Bastones de berenjena con salsa de mostaza y miel

Pimientos del Padrón



### PRIMERO (a elegir)

Ensalada de aguacate y mango con nueces y vinagreta de miel (opción vegana)

Ensalada César con pollo y parmesano



### SEGUNDO (a elegir)

Solomillo Gold con parmentier trufado, foie gras a la plancha y reducción de Pedro Ximénez

Risotto de verduras (opción vegana)

Lomo de atún a la plancha con salteado de verduras mediterráneas



### POSTRE (a elegir)

Coulant de chocolate negro con helado de frambuesa y frutas del bosque

Ensalada de fruta con sorbete de limón



### BODEGA

Vino a escoger (2 copas):

Shaya Verdejo, D.O. Rueda

Azpilicueta Crianza, D.O. Rioja

o

Agua, refresco o cerveza

52€ (IVA incluido)





## MENÚ DEGUSTACIÓN

### DEGUSTACIÓN

Ostra al natural con hielo y limón

Virutas de foie curado a la sal con mango y frutos del bosque

Tartar de atún con mango fresco y alga wakame

Croquetas de jamón con mayonesa trufada

Pulpo a la gallega

Camembert rebozado con cebolla caramelizada

Solomillo Gold con gratén de patata trufada, setas silvestres salteadas, foie gras y salsa de Pedro Ximénez

Lubina con tarta de patata y puerro, salsa de la pasión y brotes tiernos



### POSTRE

Coulant de chocolate negro con helado de frambuesa y frutas del bosque



### BODEGA

Vino a escoger (2 copas):

Castro Martín, Albariño Joven, D.O. Rias Baixas

Juan Gil Crianza, D.O. Jumilla

o

Agua, refresco o cerveza

70€ (IVA incluido)



# MY WAY

*Restaurant lounge bar*

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### DEGUSTACIÓN

Ostra al natural con hielo y limón

Virutas de foie curado a la sal con mango y frutos del bosque

Tartar de atún con mango fresco y wakame

Croquetas de jamón con mayonesa trufada

Langostinos rebozados en Panko y salsa teriyaki

Camembert rebozado con cebolla caramelizada

Solomillo Gold con gratén de patata trufada, setas silvestres salteadas, foie gras y salsa de Pedro Ximénez

Costillas de cordero con puré de boniato, almendras y demi-glace de salvia

Lomo de atún a la plancha con salteado de verduras mediterráneas

Lubina con tarta de patata y puerro, salsa de la pasión y brotes tiernos



### POSTRE

Coulant de chocolate negro con helado de frambuesa y frutas del bosque



### BODEGA

Maridaje de vinos a degustar

Agua, refresco o cerveza

100€ (IVA incluido)

