



## Brunch Marínero

### Julio

Gazpacho tradicional con su guarnición

#### **"Green Bites"**

Lomo de atún fresco asado, cítricos, lentejas del Puy y reducción de soja  
Patata inglesa al vapor, el picadillo de un "tartar", tomate seco al sol y aguacates  
"Xató" de bacalao  
Menestra de verduras con sardinillas al ajoperejil  
Tomate relleno de mozzarella de búfala, piñones tostados y aceite de oliva  
Lechugas de temporada con olivas aliñadas al tomillo

#### **"Tapas "**

Olivas rellenas con boquerones en vinagre  
Chapata tostada con tomate de colgar y anchoas de L'Escala  
Mejillones en vinagreta  
Coca de escalibada, queso de cabra gratinado y mermelada de tomate  
Pulpo ahumado con patata confitada y Pimentón de la Vera  
Empanadillas rellenas de atún y pimientos del Piquillo

#### **"Mediterráneo "**

Langostinos al vapor  
Cañailas  
Bocas  
Salpición de rape, gambitas, tomate y cilantro

#### **"Los Arroces"**

Paella Marínera al estilo Skipper  
○  
Arroz de costilla de cerdo Ibérico con tirabeques  
○  
Risotto de boletus edulis con Parmesano  
(Los arroces se servirán como mínimo para 2 personas)

#### **"Sweet Dreams"**

Fruta fresca de temporada cortada  
Fresones con chocolate  
Copita de suspensión de frutos rojos y gelatina de menta  
Selección de pastelería Pullman  
Dulces y golosinas

**50€ por persona**  
Maridaje de cava e IVA incluido