

YOUNIQUE

A R T S C L U B

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTES

Ragout de alcachofas, puerros y setas
con jamón ibérico y huevo poché
Artichoke, leek, and mushroom ragout
with Iberian ham and poached egg

Ensaladilla rusa con sashimi de atún rojo
Russian salad with red tuna sashimi

PRINCIPALES

Corte ibérico a la parrilla con mojo canario y
patatitas gratinadas con queso Comté
Grilled Iberian steak with canarian mojo and
gratinated baby potatoes with Comté cheese

Piquillos rellenos de merluza de Celeiro
en salsa verde con almejas y langostinos al ajillo
Piquillo peppers stuffed with hake from Celeiro
in green sauce with clams and garlic prawns

A ELEGIR ENTRE CAFÉ O POSTRE

Filloas rellenas de crema al huevo
con helado de chocolate
Crepes filled with egg cream and served
with chocolate ice cream

Torrija caramelizada con chantilly
y helado de vainilla
Caramelized French toast with chantilly cream
and vanilla ice cream

32€

Precio por persona (IVA incl.)
Price per person (VAT incl.)

Una consumición incluida
One drink included