

MENÚ GODOT CLÁSICO

(EL MENÚ TENDRÁ QUE SER POR MESA COMPLETA)

(a compartir por cada 4 personas)

SNACKS

Croquetas caseras

Buñuelos de brandada con mermelada de pimientos de piquillo

Burrata con tomates de temporada y flor de sal negra

Sauté de verduras con pak choi, shitake, tirabeques y salsa de ostras

Dumplings de cerdo con salsa de sésamo

PRINCIPALES

Pollo de payés con setas shitake, cebollas platillo caramelizadas y demiglás

Bacalao a baja temperatura con butifarra negra y garbanzos

Cuello de cordero a baja temperatura con menta, mostaza y puré de berenjena ahumada

Ñoquis caseros con pesto, tomates cherry y piñones tostados

POSTRES

Cheesecake con coulis de frutos rojos

Pastel de chocolate tibio con helado de maracuyá

Cremoso de tiramisú de té verde

Precio de 27€ iva incluido, bebidas aparte
Precio de 31€ iva incluido con vino, agua y café

MENÚ ESPECIAL GODOT

(EL MENÚ TENDRÁ QUE SER POR MESA COMPLETA)

(a compartir por cada 4 personas)

SNACKS

Calamares fritos con mayonesa de wasabi

Burrata con tomates de temporada y flor de sal negra

Sauté de verduras con pak choi, shitake, tirabeques y salsa de ostras

Tartar de atún, aguacate, galleta de arroz y salsa ponzu

Dumplings de cerdo con salsa de sésamo

PRINCIPALES

Pollo thai rebozado con cacahuets, salsa satay y mayonesa picante

Salmón flambeado con miso, crema de celery y salteado de pak choi

Lomo alto de vaca, con salsa bearnesa y patatas fritas

Arroz de temporada

POSTRES

Cheesecake con coulis de frutos rojos

Pastel de chocolate tibio con helado de maracuyá

Cremoso de tiramisú de té verde

Sorbete de limón

Precio de 31€ iva incluido, bebidas aparte

Precio de 35€ iva incluido con vino, agua y café

MENÚ GODOT ENTRE SEMANA*

(Por cada 4 personas)

ENTRANTES

(a compartir)

Sauté de verduras con pak choi, shitake, tirabeques y salsa de ostras
Mejillones de roca marinière con ajo, limón, hierbas finas, crostini y vino blanco
Dumplings de cerdo con salsa de sésamo

PLATO PRINCIPAL

(Un plato a escoger por persona)

Hamburguesa de buey con queso, cebolla, pepino, tomate y lechuga
Confit de pato casero con lentejas beluga, espinacas y mostaza
Ñoquis caseros con pesto, tomates cherry y piñones tostados
Pescado del día

POSTRES

(a compartir)

Cremoso de tiramisú de té verde
Cheesecake con coulis de frutos rojos
Pastel de chocolate tibio con helado de maracuyá

Precio de 24€ iva incluido con vino, agua y café

* No disponible las noches de viernes, sábado y vísperas de festivo

MENÚ BRUNCH CLÁSICO

(Para cada 4 personas)

PLATOS BRUNCH

(Un plato a escoger por persona)

- *Huevos Benedict**, con bacon, espinacas y salsa holandesa
- Huevos Rancheros**, con tortillas de maíz, pico de gallo y aguacate servidos con frijoles negros
- **Hamburguesa de Buey**, con cheddar, cebolla, pepino y lechuga
- Ensalada Caesar**, con cogollos, croûtons, parmesano y pollo marinado

* Servidos con patatas Godot y ensalada Dijon

** Servidos con patatas fritas

DULCES

(A compartir)

- Pancakes de Plátano**, con sirope de arce, nueces y mantequilla montada
- Bol de Frutas**, con yogur griego
- Pastel de Chocolate Tibio**, con helado de maracuyá
- Carrot Cake**

Precio 17€ iva incluido

El menú incluye un café con leche o infusión por comensal

MENÚ BRUNCH PRINCIPALES

(Para cada 4 personas)

SNACKS

(Surtido de aperitivos a compartir)

4 Croquetas Caseras

Hummus, con crudités

Calamares Fritos, con mayonesa wasabi

PLATOS PRINCIPALES

(Un plato a escoger por persona)

***Huevos Blackstone**, con salmón marinado, tomate confitado y salsa holandesa

***Huevos Benedict**, con bacon, espinacas y salsa holandesa

Huevos Rancheros, con tortillas de maíz, pico de gallo, aguacate y frijoles negros

Raviolis Caseros de Berenjena y Cebolla, con salsa de queso comté y nueces garrapiñadas

Ensalada Caesar, con cogollos, croûtons, parmesano y pollo marinado

****Hamburguesa de Buey**, con cheddar, cebolla, pepinillo, tomate y lechuga

* Servidos con patatas Godot y ensalada Dijon

** Servidos con patatas fritas

POSTRES

(2 postres a compartir)

Pastel de Chocolate Tibio, con helado de maracuyá

Carrot Cake

Precio de 20€ iva incluido

El menú incluye una cerveza o copa de vino o refresco por comensal