

# MENÚ PARA PICAR

*(Platos en el centro para compartir)*

*Aperitivo de bienvenida*

*Ensalada César y quinoa*

*Salpicón de merluza y langostinos*

*Focaccia de probe*

*Guiso de calamares y apionabo*

*Entrecot de vaca y patata gajo*

*Arroz con leche*

*Bodega incluida*

**30€**

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN Y RESERVAS

[reservas@restaurantenature.com](mailto:reservas@restaurantenature.com)

Tel.: 984 39 09 10

# MENÚ SLOW FOOD

*Aperitivo de bienvenida*

*Ensalada de tomates ecológicos*

*Lomo de merluza con causa limeña y jugo de algas*

*Língote de lechazo con couscous de calabaza y pipas*

*Panacota de queso y helado de frambuesa*

*Bodega incluida*

**32€**

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN Y RESERVAS

[reservas@restaurantenature.com](mailto:reservas@restaurantenature.com)

Tel.: 984 39 09 10

# MENÚ DEGUSTACIÓN NATURE

*Ensalada de tomates ecológicos (3 variedades) con cecina y  
AVOE*

*Lasaña de centollo y oricios con salsa Aurora*

*Hummus de garbanzos con foie y huevo a 65°*

*Guiso de calamares con crema de apionabo y salsa Pico de  
Gallo*

*Secreto de cerdo ibérico tostado con crema de castañas*

*Pannacota de queso con sorbete de frutos del bosque y chirivía*

*Bodega incluida*

**39€**

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN Y RESERVAS

[reservas@restaurantenature.com](mailto:reservas@restaurantenature.com)

Tel.: 984 39 09 10