

JORDI CRUZ Y SU EQUIPO LE DESEAN UNA MUY AGRADABLE ESTANCIA

MENÚ GRAN ANGLE 110€

Boquerón y piparras ahumadas con aceitunas heladas
y vinagreta de salazones

Cortezas quemadas con infusión de colmenillas y brotes de pino

Taco de maíz con foie gras y mole

Nigiri de piel de atún asada con salsa de anguila

Nuestra sardinilla espetada con su alioli,
pan carbón de ajo negro y berenjena a la brasa

Risotto de espárragos con parmesano y jugo de calamar

Infusión de carabinero con anisados y azafrán

Arroz de "cap y pota" de ternera con ostras

Bacalao confitado con su picada,
cremoso de colinabo, ajo negro y almendras hidratadas

Mar y montaña, filete de carnicero con sardina ahumada,
remolacha en texturas y soubise de cebolla

Coco helado, sorbete de piña y bizcochito de cacahuete

Texturas de chocolate y avellanas con helado de vainilla y bourbon

Petit fours

Opción Maridaje de vinos Menú Gran Angle 60€

MENÚ ANGLE 85€

"Gazparejo" de tomate verde

Cinta frita con holandesa espumosa y limón especiado

Buñuelo de ibéricos con consomé de jamón al oloroso

Nuestra sardinilla espetada con su alioli,
pan carbón de ajo negro y berenjena a la brasa

Vieira asada con texturas de zanahoria y brotes picantes

Pescado de lonja a la tailandesa, cigala de
costa y puerro joven

Sobre una pincelada de boniato asado, royal de pato,
maíz y foie gras con mole poblano

Burbujas de tónica con yuzu, sorbete de mango y sweet chili

Crujiente de galleta con yogurt, flores y helado de violetas

Petit fours

Opción Maridaje de vinos Menú Angle 50€

Nuestra oferta tiene flexibilidad para adaptarse a las necesidades de nuestros
comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias

10% IVA Incluido

* No incluye bodega

* Se servirá el mismo menú para todos los comensales de la mesa

* Los menús pueden sufrir modificaciones por parte del Chef ya que trabajamos con productos de temporada

TODO EL EQUIPO DE ANGLE LES DESEA UNA MUY AGRADABLE ESTANCIA

MENU MEDIO DIA 50€

Sólo mediodías de lunes a viernes no festivos

Queso de pastor ahumado y helado con chips de
cecina de León

Nuestros mini puerros a las brasas, pan carbón de ajo
negro y romesco de chiles

Curri de espárragos de Navarra con agua acidulada de setas

Arroz de salmonetes de costa y cigala grillo
con alioli de mortero

Sobre una pincelada de boniato, pintada asada con foie,
pieles crujientes y maíz trufado

Texturas de chocolate y avellanas con helado
de vainilla y bourbon

Petit fours

Nuestra oferta tiene flexibilidad para adaptarse a las necesidades de nuestros
comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias

* 10% IVA incluido

* No incluye bodega

* Sólo válidos mediodías de lunes a viernes no festivos

* Se servirá el mismo menú para todos los comensales de la mesa

* Los menús pueden sufrir modificaciones ya que trabajamos con productos de temporada