



DRAC RESTAURANT

35 € por persona

Incluye un entrante, un plato principal,
un postre y pan artesano

Adaptamos los platos a sus especificaciones dietéticas

Menú infantil disponible

Todos los precios incluyen impuestos



ENTRANTES

Tomates marinados con aderezo yuzu de naranja y espuma de mozzarella

Remolacha, queso de cabra y fresas

Salmón ahumado, aguacate, nabo japonés daikon y jalapeño

Pulpo a la gallega, pulpo al vapor y patatas, aceite de oliva y pimentón | Suplemento 4 €

Tataki de atún con pak choy, pepino, escamas de arenque y crema de soja | Suplemento 4 €

Steak Tartar con cebolla asada y champiñones enoki

Pato curado en ensalada con queso manchego y rábano

Crema de foie con moras y nueces caramelizadas | Suplemento 6 €



PLATOS PRINCIPALES

Risotto de trufa con champiñones y espuma de parmesano

Milhojas de patata con barbacoa de apio y salsa de pimientos rojos

Lomo de merluza con crema de puerro, mantequilla roja y patata “la ratte”

Lomo de corvina caldo tailandés, lima-coco, frutos secos y pasta kataifi

Mar y Montaña de pollo asado con langostinos a la parrilla en salsa de marsico

Magret de pato con alcachofas, cebollas y un guiso de sus muslos

Entrecote de buey con polenta, alcachofa de Jerusalén y repollo verde | Suplemento 6 €

Cordero asado, ñoquis, estragón, chalotes, judías verdes y espárragos de mar | Suplemento 7 €



POSTRES

Helado de galleta holandesa, crema de granny smith y pasas marinadas

Crumble de café con helado de vainilla, espuma de dulce de leche y merengue de yogur

Chocolate, en diferentes texturas con avellanas y limón

Mango, aire de coco y sirope especiado

Sopa de Moras albahaca, frutas de temporada y helado de yogur

Tabla de quesos locales y artesanos | Suplemento 5 € o 7.5 € para compartir



MENÚ DEGUSTACIÓN

49 € por persona

Incluye pan artesano

Servido para toda la mesa

Tomates marinados con aderezo yuzu de naranja y espuma de mozzarella

Salmón ahumado, aguacate, nabo japonés daikon y jalapeño

Lomo de merluza con crema de puerro, mantequilla roja y patata “la ratte”

Cordero asado, ñoquis, estragón, chalotes, judías verdes y espárragos de mar

Sopa de Moras albahaca, frutas de temporada y helado de yogur

UN VIAJE POR EL MUNDO DEL VINO

Cuatro copas 12 € por persona