

FORN DE SANT **JOAN**

MENU 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Croquetas de carrillera de cerdo ibérico y crema de naranja

Tártaro de atún, guacamole y salsa japonesa

Patatas bravas a nuestro estilo

Pulpo plancha, cremoso de patata y alioli de kimchie

Langostinos rebozados y salsa de cacahuete y tamarindo

Calamares andaluza "FORN" con espuma de leche de tigre y kumquat

Solomillo de cordero brasa, humus, pesto de menta y semillas garrapiñadas

Entrecote Black Angus marinado, rúcula, parmesano y vinagre de Módena

Presa ibérica brasa, berenjenas asadas, gastrique de frambuesa y chalotas encurtidas

Canguro brasa, puré de zanahoria y puerro, crema de setas,
emulsión de perejil y mostaza y ajo negro

NUESTRA COCINA DULCE A ELEGIR

Choco Explosión

Espuma de chocolate, brownie y helado de chocolate

Strawberry Rhapsody

Sopa de fresitas, helado de yogurt y galleta

LA BODEGA

1 Terrible Tinto

(D.O. Ribera del Duero)

1 Terrible Verdejo

(D.O. Rueda)

Agua y café

50,00 €

FORN DE SANT JOAN

MENU 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Foie en virutas, caramelo de vino Pedro Ximénez y
tostaditas de pan cristal

Croquetas de carrillera de cerdo ibérico y crema de naranja

Patatas bravas a nuestro estilo

Cremoso de queso manchego, puré de peras,
relish de pimientos y cebolla y dacquoise de nueces

Pulpo plancha, cremoso de patata y alioli de kimchie

Sepionets salteados con confitura de sobrasada y albaricoque,
tierra de frutos secos, gelée de limón y salsa de su tinta

Tataki de atún (poco hecho), cebolla confitada, espárragos y salsa soja-sésamo

Presa ibérica brasa, berenjenas asadas, gastrique de frambuesa y chalotas encurtidas

Solomillo de cordero brasa, humus, pesto de menta y semillas garrapiñadas

Canelón meloso de ternera, shimeji y salsa de parmesano y trufa

NUESTRA COCINA DULCE A ELEGIR

Choco Explosión

Espuma de chocolate, brownie y helado de chocolate

Baccio Di Dama

Fresones rellenos de crema catalana ligeramente caramelizados

LA BODEGA

Leston Reserva 2013

(D.O.ca Rioja)

Fillaboa Albariño

(D.O. Rías Baixas)

Agua y café

55,00 €

FORN DE SANT **JOAN**

MENU 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Foie frío en virutas, caramelo de Pedro Ximénez y tostaditas

Patatas bravas a nuestro estilo

Calamares andaluza "FORN" con espuma de leche de tigre y kumquat

Canelón meloso de ternera, shimeji y salsa de parmesano y trufa

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Tataki de atún (poco hecho), cebolla confitada, espárragos y salsa soja-sésamo

Rape con mantequilla noisette, espárragos blancos,
crema de brócoli y agar de verduras

Cochinillo asado, boniato asado con naranja, gelatina de ajo
membrillo y salsa balsámica de algarroba

Solomillo de ternera con verduras glaseadas, emulsión de hierbas,
graten de patata, salvia y tocino y salsa de foie

NUESTRA COCINA DULCE A ELEGIR

Baccio Di Dama

Fresones rellenos de crema catalana ligeramente caramelizados

Choco Explosión

Espuma de chocolate, brownie y helado de chocolate

LA BODEGA

Leston Reserva 2013

(D.O.ca Rioja)

Fillaboa Albariño

(D.O. Rías Baixas)

Agua y café

60,00 €

