














La DOLCE VITAE Menú




TAPAS DEL CHEF

- Air baguette de *roast beef* con chimichurri 
- Panipuri de vieira y langostino 
- Croqueta de jamón  
- Milhojas de patata brava 
- Oreo de parmesano 
- Tataki de atún con alga nori 
- Jamón ibérico con huevo de codorniz  
- Pincho de calamar 

PRINCIPALES

- Pescado fresco del día de nuestras lonjas
o
- Milanesa de solomillo de ternera a la *pizzaiola* con burratina  
o
- Pluma de cerdo ibérico *Carrasco* con chimichurri y yuca frita 






POSTRES

- Tarta exótica de mango, pasión   
y ganache de chocolate blanco

59€ por persona

IVA incluido

Bebidas no incluidas

Gluten  / Cerdo  / Lácteos  / Frutos secos  / Vegano 
Nuestro chef puede adaptar el menú con opciones veganas y modificar los ingredientes si nos informa de alguna alergia o intolerancia alimentaria