

YOUNIQUE

ARTS CLUB

El arte del buen comer

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTES

Sashimi de atún rojo con tartar de tomate y su emulsion.

Bluefin tuna sashimi with tomato tartar and its emulsion.

Gnocchis arrabiata con pesto de pipas de calabaza, nube de parmesano y tomatitos semi secos.

Gnocchis arrabiata with pumpkin seed pesto, parmesan cloud and semi-dried tomatoes.

PRINCIPALES

Arroz meloso de verduras y ternera guisada.

Mellow rice with vegetables and stewed veal.

Milanesa de ternera con huevo poché trufado y parmentier

Veal Milanese with truffled poached egg and parmentier

A ELEGIR ENTRE CAFÉ O POSTRE

Fresas en texturas y helado casero.

Strawberries in textures and homemade ice cream.

Tiramisú.

Tiramisu.

32€

Precio por persona (IVA incl.) | Price per person (VAT incl.)

Una consumición incluida | One drink included