

 **konün**
cooking lessons

menü

Konnun

Taller

Primeros

1. Tartar de salchichón de Málaga
2. Ensalada de quinoa con vinagreta de curry (vegetariano)
3. Paquetitos de salmón y calabacín sobre salsa de miso, naranja y cilantro
4. Sopa de wonton relleno de gambones y verduritas
5. Tartar de atún picante con aguacate
6. Tomate relleno de brandada de bacalao con sopa de espinacas al grana padano

Segundos

1. Wok de gambones estilo thai con verduras y salsa de ostras
2. Risotto de setas con huevo poché y aceite de cebollino (vegetariano)
3. Abanico ibérico con foie a la plancha y setas
4. Tataki de pato con crema de pimiento amarillo y patatas pont-neuf
5. Rollitos de pollo rellenos de setas y piñones con cuscus al ras-el-hanout
6. Salmón teriyaki con salsa de calabaza y tirabeques a la plancha

Postres

1. Arroz con leche de coco con mango caramelizado
2. Tartar de naranja con aove y sopa de chocolate negro
3. Peras al vino tinto

konniin