

MENU L%BBY

ENTRANTE (a elegir) / STARTERS (to choose)

Ensalada con lombarda, crema agria y vinagreta de balsámico (v)
Mixed leaf salad with red cabbage, sour cream and balsamic vinaigrette (v)

Crema de chirivía con trufa y helado de manzana (v)
Parsnip soup with truffle and apple ice cream (v)

Quinoa con calabaza asada, mayonesa de hinojo, cítricos y alcaparras (v)
Citrus Quinoa with roast pumpkin, fennel mayonnaise and capers (v)

Zanahoria encurtida con escabeche de verduras, aceituna negra y pan crujiente de canela (v)
Pickled carrot with vegetables, black olives and crisped cinnamon bread (v)

PRINCIPAL (a elegir) / MAIN COURSE (to choose)

Merluza, guisantes con hinojo encurtido y vinagreta de limón
Grilled Hake with fresh peas, lemon dressing and fennel

Pollo tandoori a baja temperatura, hummus de maíz y cancha frita
Slow cooked "Tandoori" chicken, sweet corn hummus and crispy "cancha"

Verduritas de temporada con huevo poché y cremoso de alcachofa (v)
Mixed seasonal vegetables with creamed artichoke and poached egg (v)

Casarecce a la putanesca con parmesano (v)
Casarecce pasta with putanesca tomato sauce and parmesan cheese (v)

POSTRES / DESSERTS (+ 2€)

Brownie de chocolate y sal Maldon
Warm Chocolate brownie with Maldon salt

Piña caramelizada con espuma de vainilla
Caramelized pineapple with vanilla foam

Bizcocho tres leches con pistacho
Soft milk cake with caramel and pistachio

Fruta de temporada
Fresh seasonal fruit

14€ (IVA incluido / VAT included)

Incluye agua, pan y café / Water, bread and coffee included

Lunes a viernes de 13.00h a 16.30h

Ponemos a disposición del consumidor envases desechables orgánicos para fomentar el aprovechamiento de los alimentos.
We pledge to provide organic disposable containers in order to avoid food waste

Si tiene alergias e intolerancias, póngase en contacto con nuestro personal
In case of food intolerance, please contact our staff