



ENTRANTE (A ELEGIR) / STARTERS (TO CHOOSE)

Crema de calabaza y zanahoria con pan crujiente (V)

Pumpkin and carrot cream with crunchy bread (V)

Ensalada César con pollo al romero, láminas de coliflor y cebolla roja

Caesar salad with rosemary chicken, cauliflower and red onion

Tosta de sardina curada, straciatella, rábano, pimiento y cebolla escalivada

Cured sardine toast, Straciatella, radish and roasted onion

Puerros al vapor con espinacas, tomates confitados, queso halloumi y reducción balsámica (V)

Steamed leeks with spinach, confit tomatoes, halloumi cheese and balsamic reduction (V)

Brioche de pastrami de ternera con col lombarda y mayonesa suave de Dijon (+1,50€)

Beef pastrami brioche with red cabbage and Dijon mayonnaise (+1,50€)

PRINCIPAL (A ELEGIR) / MAIN COURSE (TO CHOOSE)

Lubina braseada con cremoso de celeri, bimi y salsa chardonnay

Roasted sea bass with creamy celery, bimi and chardonnay sauce

Muslo de pollo asado tandoori con humus de aguacate y crujiente de maíz

Grilled tandoori chicken with avocado hummus and crunchy corn

Lasaña de verduras gratinadas (V)

Vegetable lasagna gratin (v)

Arroz verde con alga codium y bacalao frito

Green rice with codium seaweed and fried cod

Carrillera de ternera con chalota confitada, reducción de oporto y boniato crujiente (+2,50€)

Beef cheek with candied shallot, port reduction and crispy sweet potato (+2,50€)

POSTRES (A ELEGIR) / DESSERTS (TO CHOOSE)

Crumble de peras asadas con canela

Roasted pear crumble with cinnamon

Mousse de chocolate y frutos rojos

Chocolate and red fruit mousse

Tarta de queso

Cheesecake

Tabla de quesos con quenelle de membrillos y mermelada de berenjenas (1,50€)

Cheese board with quinces quenelle and aubergine jam (1,50€)

Macedonia

Seasonal fruit salad

25€ (IVA incluido)

Incluye agua, pan y café

Sábado y Domingo de 13:30h a 16:30h

Saturday and Sunday from 13:30h until 16:30h

