



**ENTRANTE (A ELEGIR) / STARTERS (TO CHOOSE)**

Crema de boniato con tostadas integrales y granada (V)  
Sweet potato cream with whole wheat toast and pomegranate (V)

Ensalada de zanahoria, col, hinojo con aliño de yogurt y hierbas frescas(v)  
Carrot, cabbage, fennel salad with yogurt dressing and fresh herbs (v)

Cous cous de broccoli con maíz, queso feta, menta y cremoso de cúrcuma (v)  
Broccoli cous cous with corn, feta cheese, mint and creamy turmeric (v)

Salteado de Calamar con arroz basmati y vinagreta de pistacho (+1,50€)  
Squid sautéed with basmati rice and pistachio vinaigrette (+1,50€)

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

Merluza en tempura de albahaca con humus de guisantes, tomate asado y salsa Idiazabal  
Hake in basil tempura with pea hummus, roasted tomato and Idiazabal sauce

Entraña a la brasa con salsa chimichurri y nabo asado  
Grilled steak with chimichurri sauce and roasted turnip

Mix de setas con huevo poché, romero, parmesano y calabaza crujiente (V)  
Mushroom mix with poached egg, rosemary, parmesan and crunchy pumpkin (v)

Albóndigas de ternera con sepia y patatas fondant (+1,50€)  
Veal meatballs with cuttlefish and fondant potatoes (+1,50€)

**POSTRES (A ELEGIR) / DESSERTS (TO CHOOSE)**

Bizcocho de chocolate con espuma de té matcha y pistachos  
Chocolate sponge cake with matcha tea foam and pistachios

Tarta de queso  
Cheesecake

Tabla de quesos con membrillos y mermelada de berenjenas (1,50€)  
Cheese board with quinces quenelle and aubergine jam (1,50€)

Macedonia  
Seasonal fruit salad

**22€ (IVA incluido)**

Incluye agua, copa de vino o refresco o cerveza, pan y café

