



ENTRANTE (A ELEGIR) / STARTERS (TO CHOOSE)

Crema de calabacín con queso azul, puerro y nueces (V)
Zucchini cream with blue cheese, leek and walnuts (V)

Ensalada de jamón de pato, ciruelas pasas y cítricos confitados
Duck ham, prunes and candied citrus salad

Guisantes estofados con butifarra, alioli de menta y chipirones
Stewed peas with sausage, mint "alioli" and small cuttlefish

Tartar de atún con verduras de mar, yema curada y cebollitas encurtidas (+2.5€)
Tuna tartare with sea vegetables, cured egg yolk and pickled onions (+2,50€)

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

"Calabaza asada con cremoso de coliflor, crujiente de maíz y salsa de azafrán (V)
Roasted pumpkin with creamy cauliflower, crunchy corn and saffron sauce (v)

Raviolis de verduras con Idiazabal y salsa demi-glace vegetal (V)
Vegetable ravioli with Idiazabal and vegetable demi-glace sauce (v)

Lomo de bacalao ahumado con verduras al curry y mayonesa de wasabi
Smoked cod fillet with curried vegetables and wasabi mayonnaise

Onglet a la brasa con boniato y salsa de mostaza (+ 2.5€)
Grilled Onglet with sweet potato and mustard sauce (+ 2.5€)

POSTRES (A ELEGIR) / DESSERTS (TO CHOOSE)

Bizcocho de café, plátano caramelizado y helado de bailey's
Coffee cake, caramelized banana and Bailey's ice cream

Pavlova con espuma de sabayón de ron y frutos rojos
Pavlova with rum sabayon foam and red berries

Pastel de queso GreenHouse
GreenHouse cheesecake

Tabla de quesos con frutos secos y mermelada (1,50€)
Cheese board with nuts and jam (+1,50€)

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