YOU LUNCH

Entrantes

A ELEGIR:

Ensalada de papaya, hojas verdes, tomate, chile habanero y semillas de calabaza.

Jamón ibérico de cebo, acompañado con pan crujiente y tomate natural rallado. (Sup. 4€)

Carpaccio de atún fresco con berenjena asada a la llama.

Cremoso de guisantes con espárragos trigueros, brócoli, tirabeques y yema texturizada.

Coliflor india especiada, con crema de maíz y coco con pistachos.●

Principales

A ELEGIR:

Bacalao Skrei confitado, huevo a baja temperatura y guiso de guisantes.

Costilla de cerdo Thai.

Arroz con coliflor, ajetes tiernos, trigueros, brócoli y alcachofas. ●

Arroz de rape, alcachofa y chipirones.

Arroz de plumilla ibérica con shiitakes, trigueros y ajos tiernos. (Sup. 4 €)

Postres

A ELEGIR:

Tarta de queso Gorgonzola.

Sorbete de lima y albahaca.

Brownie con cremoso de chocolate negro, reducción de naranja y nueces caramelizadas.

Lemon Crunch.

Helado de leche merengada con espuma de almendra.

Creamaet by Only YOU

25,90€

Precio por persona // IVA incl.
Pan & agua incluido
De lunes a viernes

*Arroces mín. 2 pax. / 1 arroz por mesa

YOU LUNCH

Starters

TO CHOOSE:

Papaya salad, green leaves, tomato, abanero chili and pumpkin seeds.

Iberian bait ham, accompanied with crusty bread and grated natural tomato. (€4 supp.)

Fresh tuna carpaccio with flame-roasted eggplant.

Creamy pea with wild asparagus, broccoli, snow peas and textured yolk.

Spiced Indian cauliflower, creamed corn and coconut with pistachios. ●

Entrees

TO CHOOSE:

Confit Skrei cod, low-temperature egg and pea stew.

Thai pork rib.

Rice with cauliflower, young garlic, wild garlic, broccoli and artichokes. ●

Monkfish, artichoke and squid rice.

Iberian plumilla rice with sitakes, wild garlic and young garlic. (€4 supp.)

Dessert

TO CHOOSE:

Gorgonzola cheese cake.

Lime and basil sorbet.

Brownie with creamy dark chocolate, orange sauce and caramelized walnuts.

Lemon Crunch.

Meringue milk ice cream with almond foam.

Cremaet by Only YOU.

25,90€

Price per pax // VAT incl.
Bread & water included
Monday to Friday

*Min. rice 2 pax. / 1 rice per table