

De lunes a viernes laborables. Monday to Friday Working days

ENTRANTES STARTERS

Jamón ibérico de cebo acompañado de pan crujiente y tomate natural rallado
Iberian cured ham with crispy bread and grated fresh tomato

Tiradito de bacalao con aguacate, cebolla morada, mango y lima
Cod tiradito with avocado, red onion, mango, and lime



Croqueta de jamón con lluvia de parmesano (3 unidades)
Ham croquettes with a parmesan sprinkle (3 pieces)



Alcachofas confitadas con huevo a baja temperatura y crema de jamón
Confit artichokes with low-temperature egg and ham cream



Coliflor india con crema de maíz y coco con pistachos
Indian-style cauliflower with corn and coconut cream, topped with pistachios



PRINCIPALES MAIN COURSE

Ventresca de atún, crema de coliflor con miso y cebollitas glaseadas
Tuna belly with cauliflower cream, miso, and glazed baby onions



Canelón de cordero con bechamel y nube de queso manchego
Lamb cannelloni with béchamel and a Manchego cheese foam



Arroz al curry con verduritas y tofu marinado
Curry rice with vegetables and marinated tofu



Rosejat de fideo fino con plumilla ibérica
Rosejat of fine noodles with Iberian pork shoulder



Arroz de langostinos con rape, ajetes y setas
Prawn and monkfish rice with spring garlic and mushrooms



1 arroz por mesa / 1 rice per table
Arroces mín. 2 pax. / Min. rice 2 pax.

POSTRES DESSERT

Tarta de queso gorgonzola
Gorgonzola cheesecake



Espuma de almendra con bizcocho de yema tostada
Almond foam with toasted egg yolk sponge cake



Sorbete de lima y albahaca
Lime and basil sorbet



Brownie con cremoso de chocolate y reducción de naranja
Brownie with chocolate cream and orange reduction



27,50€

Precio por persona // IVA incl. Price per pax // VAT incl.
Pan & agua incluido Bread & water include

you lunch

menu