

YOUNIQUE

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTES

Fetuccini a la carbonara con huevo a baja temperatura y jugo de setas

Fettuccine carbonara with slow-cooked egg and mushroom jus

Ensalada templada de vainas y pulpo, cremoso de patata, mojo nikkei, hojas baby de espinaca y aliño de mostaza y miel

Warm salad of green beans and octopus, creamy potato, Nikkei mojo sauce, baby spinach leaves and a honey mustard dressing

PRINCIPALES

Pastrami de presa ibérica con parmentier de patata y verduras escabechadas

Iberian pork shoulder pastrami with potato parmentier and pickled vegetables

Pescado de lonja con velouté de coco y curry, cuscús de coliflor y cremoso tostado con mantequilla noisette

Lonja fish with coconut and curry velouté, cauliflower couscous and creamy toast with browned butter

A ELEGIR ENTRE CAFÉ O POSTRE

Panna cotta de leche fresca con pipas garrapiñadas

Fresh milk panna cotta with caramelized sunflower seeds

Plátano al ron con helado de vainilla y cremoso de mascarpone

Rum-soaked banana with vanilla ice cream and creamy mascarpone

33€



Precio por persona (IVA incl.)
Price per person (VAT incl.)

Una consumición incluida
One drink included

Disponible de lunes a viernes
13:30h - 15:30h

Available from Monday to Friday
from 1:30 p.m. to 3:30 p.m.