

YOUNIQUE

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTES

Pasta al huevo con langostinos y almejas,
suquet de sus cabezas y bechamel de puerros

Egg pasta with king prawns and clams, shellfish head
suquet and leek béchamel

Tortilla vaga de merluza de pincho y
pimientos asados al pilpil

Loose hake omelette and roasted
peppers in pilpil sauce

PRINCIPALES

Tataki de presa ibérica de bellota con chimichurri
de mango y sriracha acompañado de patata rota

Iberian acorn-fed pork shoulder tataki with mango and
sriracha chimichurri served with potatoes

Arroz meloso de la huerta con alioli casero

Creamy vegetable rice with homemade alioli

A ELEGIR ENTRE CAFÉ O POSTRE

Tarta Sacher

Sacher cake

Fruta de temporada estofada
con helado de coco y chantilly

Stewed seasonal fruit with coconut ice cream
and whipped cream

33€

Precio por persona (IVA incl.)

Price per person (VAT incl.)

Una consumición incluida

One drink included

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

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

