

Your lunch menu

ENTRANTES STARTERS

Caramelo de yema de mar con atún fresco, mahonesa de plancton y huevas de trucha. (2uds)
Sea yolk caramel with fresh tuna, plankton mayonnaise, and trout roe (2 units).



Ceviche de corvina con leche de tigre y cebolla morada.
Sea bass ceviche with tiger's milk and red onion.



Ensalada de pollo crujiente, mezclum lechugas, bacon, salsa César.
Crispy chicken salad with mixed greens, bacon, and Caesar dressing.



Torrezno soriano con guacamole y cebolla encurtida.
Sorian fried pork belly with guacamole and pickled onion.



Jamón ibérico de cebo, acompañado con pan crujiente y tomate natural rallado. (0,070 kg ración).
Iberian cebo ham served with crispy bread and grated fresh tomato (70 Gr).

29,50€

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

PRINCIPALES MAIN COURSE

Salmón al estilo cajún con patatas chafadas.
Cajun-style salmon with smashed potatoes.



Solomillo de cerdo con champiñones y salsa de mostaza.
Pork tenderloin with mushrooms and mustard sauce.



Arroz al curry con verduritas y tofu marinado.
Curried rice with seasonal vegetables and marinated tofu.



Arroz negro de chipirón, portobello y alcachofas con alioli de ajo asado.
Black rice with baby squid, portobello mushrooms, and artichokes, served with roasted garlic aioli.



Paella Valenciana.
Valencian paella.

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

POSTRES DESSERT

Tarta de queso gorgonzola.
Gorgonzola cheesecake.



Sorbete de lima y albahaca.
Lime and basil sorbet.



Cremoso de pera con espuma de gorgonzola.
Creamy pear dessert with Gorgonzola foam.



Helado de açai con mousse de yogur streusel de avena.
Açaí ice cream with yogurt mousse and oat streusel.

