

De lunes a jueves laborables. Monday to Thursday 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

Croqueta de pollo marinado con cremoso de mostaza y miel (2 unidades)
Marinated chicken croquette with a mustard cream (2 units)



Ensaladilla con atún y langostinos con salsa sriracha
Russian-style potato salad with tuna, king prawns, and Sriracha sauce



Crujiente de arroz con atún fresco, guacamole de berros, yema texturizada con salsa ponzu
Crispy rice with fresh tuna, watercress guacamole, and textured egg yolk with ponzu sauce



Crema de setas silvestres con huevo a baja temperatura
Wild mushroom cream soup with a low-temperature egg



PRINCIPALES MAIN COURSE

Salmón asado con salsa de miel, jengibre y cítricos, con arroz salteado
Roasted salmon with a honey, ginger, and citrus sauce, served with sautéed rice



Canelón de carrillera de ternera con Idiazabal, crema de coliflor frita y demi glace
Lamb cannelloni with béchamel and a Manchego cheese foam



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



Arroz a banda
Traditional seafood rice cooked in fish stock



Paella valenciana
Authentic 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



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