

Del lunes 2 al jueves 5 laborables. Monday to Thursday Working days

PARA COMPARTIR TO SHARE

Ensaladilla de atún con langostinos y salsa Sriracha
Tuna salad with prawns and Sriracha sauce



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



Croqueta de pollo marinado con cremoso de mostaza y miel (2 unidades)
Marinated chicken croquette with creamy honey mustard (2 pieces)



PRINCIPALES MAIN COURSE

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



Carrillera de cerdo ibérico con guiso de tomates cherrys
con cebollitas y salsa teriyaki
Iberian pork cheek with cherry tomato stew, pearl onions,
and teriyaki sauce



Arroz de verduras con brócoli, espárragos,
alcachofas y tomates cherry
Vegetable rice with broccoli, asparagus,
artichokes, and cherry tomatoes



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



Arroz de pollo de corral con setas, calabaza y ceps
Free-range chicken rice with mushrooms, pumpkin, and porcini



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

POSTRES DESSERT

Tarta de queso gorgonzola
Gorgonzola cheesecake



Torrija caramelizada con crema de canela y helado de leche merengada
Caramelized French toast with cinnamon cream and meringue-flavored ice cream



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



39,50€

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

you lunch

menu