

De lunes a viernes laborables. Monday to Friday Working days

ENTRANTES STARTERS

Ensalada de melón con jamón, tomate Cherry, mascarpone y perlas de aceite de oliva
Melon and ham salad with cherry tomatoes, mascarpone cheese, and olive oil pearls

Cogollos de lechuga con salsa César, parmesano, salmón marinado y cebolla crujiente
Baby romaine hearts with Caesar dressing, Parmesan cheese, marinated salmon, and crispy onions

Croquetas de jamón ibérico con lluvia de parmesano (3 unidades)
Iberian ham croquettes with parmesan rain (3 units)

Roll de sushi envuelto en alga nori, relleno de aguacate, pepino, salmón fresco y langostinos en salsa picante
Nori sushi roll filled with avocado, cucumber, fresh salmon, and spicy shrimp

Jamón ibérico de cebo, acompañado con pan crujiente y tomate natural rallado. 70gr.
Iberian bait ham accompanied with crusty bread and grated natural tomato. 70gr.

PRINCIPALES MAIN COURSE

Lomos de bonito del Mediterráneo encebollados, acompañados de patatas Primor
Seared Mediterranean bonito with sweet onion confit and Primor new potatoes

Plumilla ibérica a la brasa sobre cremoso de berenjenas asadas
Grilled Iberian pork 'plumilla' with roasted eggplant purée

Arroz al curry con verduras salteadas
Curry-infused rice with sautéed vegetables

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

Arroz de langostinos con rape, ajetes y setas
Rice with prawns, monkfish, tender garlic shoots, and wild mushrooms

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

Brownie con cremoso de chocolate y reducción de naranja
Brownie with chocolate cream and orange reduction

Crema cítrica con espuma de lima
Citrus cream with lime foam

27,50€

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

you lunch