

## Entrantes

a elegir:

Pakchoi al horno de brasa con salsa thai de cacahuets y lima



Paccheri mar y montaña (con pollo rustido y gambones)



Berenjena asada con miso, yogurt de menta y frutos secos



Ensalada de cogollos con gamba cristal y pimientos al carbón



## Principal

a elegir:

Lomo de salmón glaseado con teriyaki y verduritas al grill



Chipirones al carbón con mojo rojo y milhojas crujiente de patata



Carrillada de cerdo al vino tinto con parmentier de tomillo



Magret de pato rosado a la naranja con guiso de trigo  
y zanahorias (+2€)



## Postre

a elegir:

Selección de frutas al corte



Falso lemon pie con helado de lima



Fondant de chocolate negro con helado de fresas (+2€)



**19,50€**

Precio por persona // IVA incl.

Incluye: Pan y agua

Modificar la composición del menú tiene un coste adicional de 2€. Adicional a esto, no es posible incluir dos platos principales.

Los descuentos no son aplicables a este menú.

# YOU LUNCH

## Starters

To choose:

Grilled pak choi with Thai peanut and lime sauce



Mar and mountain paccheri (with roasted chicken and prawns)



Roasted eggplant with miso, mint yogurt, and nuts



Little gem lettuce salad with crystal shrimp and charcoal-grilled peppers



## Main Course

To choose:

Teriyaki-glazed salmon loin with grilled vegetables



Charcoal-grilled baby squid with red mojo sauce and crispy potato mille-feuille



Pork cheek in red wine with thyme parmentier



Rosé duck breast with orange sauce, wheat stew,  
and carrots (+2€)



## Dessert

To choose:

Freshly cut fruit selection



Faux lemon pie with lime ice cream



Dark chocolate fondant with strawberry ice cream (+2€)



**19,50€**

Price per person // VAT included

Includes: Bread and water

*Modifying the menu composition has an additional cost of €2.  
Additionally, it is not possible to include two main courses.*

*Discounts are not applicable to this menu.*