Entrantes

a elegir:

Cogollos de lechuga a la brasa con salsa tonnata, ventresca de atún y tomate seco

Carpaccio de salmón con cítricos y encurtidos micro

Arroz salteado con pulpo, verduras thai y sésamo

Cocido rojo de garbanzos con choco y espinacas frescas

Principal

a elegir:

Lomo de bacalao a la andaluza con tomatitos cherry estofados, albahaca y alioli de naranja

Lubina en costra de sal al horno de carbón (+5€)

Lasagna de ternera con puré de zanahorias tostadas, mornay de trufa y queso tetilla

Pechuga de pollo a la mostaza en puré cremoso de patatas y duxelle de seta de cardo

Postre

a elegir:

Selección de frutas al corte

Sopa de chocolate blanco con tierra de brownie y helado de galleta maría

Tarta cremosa de queso al horno

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 little gem lettuce with tonnata sauce, tuna belly, and sun-dried tomato

Salmon carpaccio with citrus and micro-pickles

Stir-fried rice with octopus, Thai vegetables, and sesame

Red chickpea stew with cuttlefish and fresh spinach

Main Course

To choose:

Andalusian-style cod loin with stewed cherry tomatoes, basil, and orange aioli

Salt-crusted sea bass roasted in a charcoal oven (+5€)

Beef lasagna with roasted carrot puree, truffle mornay sauce, and Tetilla cheese

Mustard chicken breast with creamy potato puree and oyster mushroom duxelles

Dessert

To choose:

Freshly cut fruit selection

White chocolate soup with brownie soil and Maria cookie ice cream

Baked creamy cheesecake

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.