

De lunes a viernes laborables. Monday to Friday Working days

ENTRANTES STARTERS

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

Cogollos de lechuga a la brasa con salsa César y cebolla crunch
Grilled lettuce hearts with caesar sauce and crunchy onions

Croqueta de pollo asado con crema de mostaza y miel (2 unidades)
Roasted chicken croquette with mustard cream and honey (2 units)

Huevo a baja temperatura con bacalao confitado y vinagreta de pimiento rojo asado con aceituna negra
Low-temperature egg with cod confit and roasted red bell pepper vinaigrette with black olives

Jamón ibérico de cebo, acompañado con pan crujiente y tomate natural rallado (sup. de 4 €)
Iberian bait ham accompanied with crusty bread and grated natural tomato (sup. from 4 €)

you lunch

PRINCIPALES MAIN COURSE

Lubina con salsa de soja y naranja con tomates confitados
Sea bass with soy sauce and orange with tomatoes confit

Secreto ibérico con cremoso de zanahoria al jengibre
Iberian pork with creamy carrot ginger sauce

Arroz de verduras con brócoli, cherries y espárrago triguero
Vegetable rice with broccoli, cherries and wild asparagus

Arroz negro de bacalao con chipirones y coliflor
Cod black rice with baby squid and cauliflower

Arroz del Senyoret (sup. de 4 €)
Senyoret rice (sup. from 4 €)

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

Torrija con cremoso de canela y helado de leche merengada
Torrija with cinnamon cream and meringue milk ice cream

27,50€

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

menu