

De lunes a viernes laborables. Monday to Friday Working days

ENTRANTES STARTERS

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

Muhammara con nueces, aceitunas y cebollino
Muhammara with walnuts, olives and chives

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

Ensalada templada de berenjena con pimiento asado rojo, alcaparras y queso curado manchego
Warm aubergine salad with roasted red pepper, capers and cured Manchego cheese

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

Salmón confitado a baja temperatura, salsa de champiñón, cebolleta, leche de coco y lima
Low temperature salmon confit, mushroom, spring onion, coconut milk and lime sauce

Carrillera de ternera con aguacate asado y tomates cherry
Veal cheek with roasted avocado and cherry tomatoes

Arroz al curry con verduritas
Curry rice with vegetables

Arroz con manitas, panceta ibérica, garreta, ternera, morcilla blanca y negra
Rice with trotters, Iberian pork belly, pork belly, veal, white and black pudding

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