

Entrantes

a elegir:

Salmorejo cordobés con paleta ibérica



Arroz caldoso de chipirones



Poke bowl de salmón macerado en soja con verduras frescas



Carpaccio de champiñones portobello gratinados con grana padano



Principal

a elegir:

Lomo selecto de bacalao con porrusalda y cebollas asadas al carbón



Corvina del estrecho con verduras al wok y crema de zanahorias rustidas (+5€)



Solomillo de cerdo a la brasa con salsa al whisky y patatitas chafadas



Burger brioche de pollo tonkatsu con queso de cabra y espinacas frescas (+2€)



Postre

a elegir:

Selección de frutas al corte



Brownie templado con helado de vainilla y yogurt griego



Nuestro tiramisú casero



27,50€

Precio por persona // IVA incl. // Medio menú: 19,50€

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:

Cordoban salmorejo with Iberian ham



Creamy rice with baby squid



Poke bowl with soy-marinated salmon and fresh vegetables



Portobello mushroom carpaccio au gratin with Grana Padano



Main Course

To choose:

Premium cod loin with porrusalda and charcoal-roasted onions



Strait sea bass with wok-sautéed vegetables and
roasted carrot cream (+5€)



Grilled pork tenderloin with whiskey sauce and crushed baby potatoes



Tonkatsu chicken brioche burger with goat cheese
and fresh spinach (+2€)



Dessert

To choose:

Freshly cut fruit selection



Warm brownie with vanilla ice cream and Greek yogurt



Our homemade tiramisu



27,50€

Price per person // VAT included // Half menu: 19.50€

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.

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€)



27,50€

Precio por persona // IVA incl. // Medio menú: 19,50€

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€)



27,50€

Price per person // VAT included // Half menu: 19.50€

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.

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



27,50€

Precio por persona // IVA incl. // Medio menú: 19,50€

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



27,50€

Price per person // VAT included // Half menu: 19.50€

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.

Entrantes

a elegir:

Huevo escalfado con caldo de puchero y migas crujientes del pastor



Espaghetti alla chitarra con carbonara tradicional



Tempura de verduras con con romesco de avellanas y hierbas frescas



Ensalada de hortalizas asadas, aderezo de miel y mostaza y semillas tostadas



Principal

a elegir:

Lomo de salmón en marinada de ajo y limón con crema de queso y eneldo fresco



Fritura coreana de rape negro, col china salteada y seta shitake (+3€)



Sandwich brioche de cochinita pibil con Xnipec



Churrasco de novillo charro con mojo verde y papa revolcona (+2€)



Postre

a elegir:

Selección de frutas al corte



Arroz con leche y coco



Tarta de la abuela con chocolate caliente



27,50€

Precio por persona // IVA incl. // Medio menú: 19,50€

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

Starters

To choose:

Poached egg with stew broth and crispy shepherd's crumbs



Spaghetti alla chitarra with traditional carbonara



Vegetable tempura with hazelnut romesco sauce and fresh herbs



Roasted vegetable salad with honey-mustard dressing and toasted seeds



Main Course

To choose:

Salmon loin in garlic and lemon marinade with cream cheese
and fresh dill



Korean-style fried black monkfish, sautéed Chinese cabbage, (+3€)
and shiitake mushrooms



Brioche sandwich with cochinita pibil and Xnipec



Charro beef churrasco with green mojo sauce and mashed potatoes (+2€)



Dessert

To choose:

Freshly cut fruit selection



Rice pudding with coconut



Grandmother's cake with hot chocolate



27,50€

Price per person // VAT included // Half menu: 19.50€

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.