

APERITIVO / APPETIZERS € 16,-

Marmoleado de pato confitado y foie gras de pato con aliño de mostaza

Marbré of duck confit and duck liver with mustard dressing

Tarrina de salmón ahumado, bacalao, langostinos y aliño de curry
Terrine of smoked salmon with cod, langoustines and curry dressing

Carpaccio de ternera con mayonesa de atún
Carpaccio of veal with tuna mayonnaise

Ensalada rica (una fina selección de entrantes) (suplemento € 2,-)
Salad Riche (a fine selection of starters) (supplement € 2,-)

PLATOS INTERMEDIOS / INTERMEDIATE DISHES € 14,-

Crema de champiñones porcini
Creamy porcini mushroom soup

Vieiras fritas, espuma de patata y salsa piccalilly (suplemento €2,-)
Fried scallops, potato foam and piccalilly sauce (supplement € 2,-)

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES € 26,-

Pescado de día, croqueta de gambas y salsa de cebollino

Catch of the day, shrimp croquette and chive sauce

Filete de ternera cocido a fuego lento con salsa de champiñones

Slow-cooked veal top sirloin steak with a mushroom sauce

Filete de lomo asado con puré de apio y salsa de cáscara confitada
(suplemento € 2,-)

Tenderloin with celeriac puree and gravy of stew (supplement € 2,-)

POSTRES / DESSERTS € 12,-

Tiramisu con helado de dulce de leche

Tiramisu with dulce de leche ice cream

Crepes Suzette

Mousse de vainilla con fresas y helado de mango

Vanilla mousse with strawberries and mango ice cream

Surtido de queso (suplemento € 2,-)

Assortment of cheese (supplement € 2,-)

MENU DE 3 PLATOS / 3 COURSE MENU € 42,-

MENU DE 4 PLATOS / 4 COURSE MENU € 48,-

Si tiene alguna alergia o requisitos dietéticos, háganoslo saber

If you have any allergies or dietary requirements, please let us know