

Menu



Entrantes

Huevos rotos con Jámón Serrano - 9€

(Papas fritas, mayonesa picante, jamón serrano y huevos a baja temperatura)

Gambas al Ajillo con Brandy - 15€

(Gambas salteados con ajo, brandy y mantequilla)

Almejas Marinière con Tostadas de Pan - 12€

(Almejas salteadas con ajo, chalota, perejil y creme fraiche)

Croquetas de Cerdo con Mayonesa picante | 4 unidades - 7,50€

Crudo de Lubina - 13,50€

(100gr de lubina, almendra, uva encurtida, huevas tobiko y salsa ponzu)

Taco de Tartar de Ternera con Puré de Yema y Queso de la Isla São Jorge | 1un - 10€

(100gr de ternera, taco de maiz, puré de yema de huevo y queso São Jorge)

Crema de verduras - 3€

Platos Principales

Risoto de Bacalao y Algas - 15,50€

(Risoto de bacalao, polvo de lechuga de mar y alga nori)

Corvina, Patata "à murro", col a la parrilla y salsa de mantequilla - 17€

Arroz del mar - 19€

(Arroz cocido con pimientos, cebolla y ajo, gambas, pescado y alga nori)

Pulpo con Salsa de Pimiento Asado, Patata Asada, Tomate y Chalota - 21,50€

(Pulpo al horno, tomates y chalotas confitados y salsa de pimientos asados)

Rabadilla de Ternera, Risotto de setas silvestres y Salsa de vino tinto - 21,50€

(150gr rabadilla)

Arroz de Pato al horno con Mayonesa de Perejil y Chorizo de cerdo negro - 18€

Tabla de carnes Flower - 55€

(Rabadilla de ternera, secretos de cerdo ibérico y picanha con patatas fritas y ensalada)

Menu



Vegetariano

Risotto de espárragos y Setas silvestres - 17€

(Risotto de espárragos verdes y setas silvestres con aceite de trufa)

Bistec de Coliflor, Cebolla, Nueces y Salsa Teriyaki - 14€

(Coliflor a la parrilla, puré de coliflor asada, cebolla confitada, nueces encurtidas y salsa teriyaki)

Ensalada

Ensalada Parisina con Jamón Serrano - 11,50€

(Ensalada ibérica, encurtidos caseros, jamón serrano, huevo cocido y nueces)

Menú infantil (Hasta 12 años)

Crema de verduras

Bistec de pollo a la plancha con arroz y papas fritas o Nuggets de Pescado con arroz y papas fritas

Helado (vainilla, chocolate, fresa) o Ensalada de frutas - 12€

Postres

Piña Quemada - 5,50€

(Piña en soplete, caramelo de coco, coco tostado, granizado de ron y menta)

Brownie de chocolate y avellanas con helado de vainilla - 8€

(Brownie de chocolate y avellanas, caramelo salado y helado de vainilla)

Tarta Tatin de manzana con nata montada de vainilla - 7€

Mousse de cacahuets y tierra de canela y chile - 6€