

SUGERENCIAS DEL CHEF CHEF'S SUGGESTIONS

Salmorejo con jamón ibérico y huevos de codorniz

Salmorejo with Iberian ham and quail eggs

* (1, 3)

11,00 €

Queso de cabra a la plancha con piñones y mermelada de higos

Grilled goat cheese with pine nuts and fig jam

* (1, 7, 8)

14,00 €

Langostinos salvajes al curry de frutas con fettuccine frescos

Wild prawns with fruit curry and fresh fettuccine

* (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

28,00 €

Ossobuco de ternera blanca con risotto a la milanese

White veal ossobuco with Milanese risotto

* (1, 7, 9, 12)

29,00 €

Bacalao al horno con pisto de verduras, jamón ibérico y patatas

Baked cod with vegetable ratatouille, Iberian ham and potatoes

* (1, 3, 4, 7, 8, 9)

30,00 €

PESCADO FRESCO FRESH FISH

Lubina a la sal

Salt-baked sea bass

32 € (1 PAX)

Dorada a la sal

Salt-baked sea bream

64 € (2 PAX)

Rodaballo a la sal

Salt-baked turbot

64 € (2 PAX)

Todos nuestros pescados van acompañados con verduras, puré de patatas y salsa tártara

All our fish are accompanied by vegetables, mashed potatoes and tartar sauce

* (1, 7, 8, 12)

*La información sobre los alérgenos se encuentra recogida al final del menú

The allergen information can be found in the back of the menu





NUESTRA PARRILLA OUR GRILL

Chuletón de ternera suprema 650g
Beef ribeye steak supreme 650 g
37,00 €

Chuletón lomo bajo vaca frisona 650g
Ribeye steak Friesian beef 650 g
48,00 €

Chuletón de vaca frisona 1kg (2 pax)
Friesian beef rib steak 1kg (2 pax)
85,00 €

Tomahawk de ternera suprema 1 kg (2 pax)
Supreme veal tomahawk 1kg (2 pax)
65,00 €

Entrecot doble de angus 650g (2 pax)
Double Angus entrecôte 650g (2 pax)
63,00 €

Todos las carnes van acompañadas de verduras y patatas al horno
All meats are accompanied by vegetables and baked potatoes
* (1, 7)

*La información sobre los alérgenos se encuentra recogida al final del menú
The allergen information can be found in the back of the menu