SUGERENCIAS DEL CHEF
CHEF´S SUGGESTIONS

Crema de calabaza con crutones al romero
Pumpkin Cream Soup with Rosemary Croutons
* (7, 9)
9,00 €

Setas de temporada salteadas con huevos rotos y tostas
Sautéed Seasonal Mushrooms with Fried Eggs and Toast
* (1, 3)
22,00 €

Canelones rellenos de setas de temporada y tomate seco
Cannelloni Stuffed with Seasonal Mushrooms and Sun-Dried Tomatoes
* (1, 3, 7, 9)
19,00 €

Risotto cremoso de conejo con calabaza asada
Creamy Rabbit Risotto with Roasted Pumpkin
* (1, 7, 9)
24,00 €

Ossobuco de ternera blanca con risotto a la milanesa
Veal Ossobuco with Milanese Risotto
* (1, 7, 9)
29,00 €

Parrillada de carne para dos personas
(Ternera, pollo picantón, chuleta de cordero y chorizo criollo)
Mixed Grill for Two
(Beef, spring chicken, lamb chops and criollo sausage)
* (1, 3, 7)
55,00 €

Chuletón de lomo bajo de ternera suprema (600 g)
con verduras a la plancha y salsa bearnesa
Premium Beef Sirloin Steak (600 g)
Served with grilled vegetables and béarnaise sauce
* (3, 7, 12)
45,00 €

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



PESCADO FRESCO
CATCH OF THE DAY

Lubina
Sea bass
(1 pax)
32,00 €

Dorada
Bream
(2 pax)
64,00 €

Rodaballo
Turbot
(2 pax)
64,00 €

A la sal, al horno o a la plancha
Salted, baked or grilled

Todos nuestros pescados van acompañados
con verduras, puré de patatas y salsa tártara
All our fish are accompanied
with vegetables, mashed potatoes and tartar sauce
* (1, 7, 8, 12)

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