

Entrantes / Starters

Coca de pan de payés con mantequilla ahumada, esqueixada de bacalao, membrillo, salsa tártara y germinados de remolacha (1,2,3,4,7)

Toast with smoked butter, cod esqueixada, quince jelly, tartar sauce and beetroot sprouts

Ensalada de queso azul, manzana roja, nueces y vinagreta de jerez y moras (3,5,6)

Blue cheese, red apple, walnuts and sherry-blackberry vinaigrette salad

Crema fría de zanahoria y naranja, pan de especias y queso mahón (2,3)

Cold carrot and orange cream, spiced bread and mahón cheese

Platos Principales / Main Courses

Rigattoni con ragú boloñés de vino tinto, lascas de parmesano y aceite de tomillo (2,3,5)

Rigattoni with red wine Bolognese ragù, parmesan flakes and thyme oil

Tataki de atún, pimientos del padrón y cremoso de tonkatsu (1,2,9)

Tuna tataki, padron peppers and tonkatsu creamy sauce

Solomillo de cerdo, peras salteadas con pimienta rosa y salsa de mostaza antigua (5,8)

Pork tenderloin, sautéed pears with pink pepper and old mustard sauce

Postres / Desserts

Capricho de chocolate y vainilla con emulsión de albaricoque (2,3,4,6)

Chocolate and vanilla caprice with apricot emulsión

Fresas al moscatell (5)

Strawberries with muscatell

Precio por persona

29,50€ IVA incluido

“Agua mineral y pan incluidos - Mineral water & bread included”

