

## **Entrantes / Starters**

**Ensalada capresse con pesto de pistacho (3,6)**

*Caprese Salad with Pistachio Pesto*

**Crema de setas con espárragos salteados**

*Mushroom cream with sautéed asparagus*

**Focaccia de verduras asadas, queso de cabra  
gratinado y brotes frescos (2,3)**

*Focaccia with roasted vegetables, grilled goat's cheese and fresh sprouts*

## **Platos Principales / Main Courses**

**Espaguetis salteados con gambas al ajillo, tomate de  
temporada y pimientos verdes (2,7)**

*Sautéed spaghetti with garlic prawns, seasonal tomato and green peppers*

**Bacalao confitado con romero, patatas panadera  
con crema y aceite ahumado (1,3)**

*Cod confit with rosemary, baker's potatoes with cream and smoked oil*

**Terrina de ternera, puré de boniato asado y salsa de vino dulce (5)**

*Beef terrine, roasted sweet potato purée and sweet wine sauce*

## **Postres / Desserts**

**Lingote de caramelo salado y pera (2,3,4,6)**

*Salted caramel and pear ingot*

**Carpaccio de piña con especias y sorbete de coco**

*Pineapple carpaccio with spices and coconut sorbet*

**Precio por persona**

**29,50€ IVA incluido**

*"Agua mineral y pan incluidos - Mineral water & bread included"*

