

Menú fin de semana



Primeros para compartir

Chupito de crema de calabaza trufada
Tiradito de corvina y cítricos
Mícuít de foie con tostas de pan

Segundos a elegir

Rapito al horno con su refríto y patata panadera
Lomo de bacalao al pil pil
Carrillera de ternera estofada, crema de boniato y salsa de cacao
Chuleta de vaca (500g) con pimientos y patatas fritas
Chuletillas de cordero con patatas y pimientos

Postres a elegir

Torrija bríoche con helado
Tarta de queso, fresas asadas y helado
Lemon pie
Sorbete

Vino de la Casa/Pan/Agua
PRECIO= 50€/ Persona IVA incluido
(Siempre mesas completas)

TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA
PRESENCIA DE ALERGENOS. PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO
PERSONAL

Weekend menu



Starters to share

Truffled pumpkin cream shot
Sea bass carpaccio with citrus
Foie gras mi-cuit with toasted bread

Main courses to choose from

Oven-roasted monkfish with garlic and baked potatoes
Cod loin in pil pil sauce
Slow-braised beef cheek, sweet potato cream and cocoa sauce
Beef steak (500g) with peppers and French fries
Lamb chops with French fries and peppers

Dessert to choose from

Bríoche French toast with ice cream
Cheesecake, roasted strawberries and ice cream
Lemon pie
Sorbet

House Wine/Water/Bread
PRICE= 50€/Person TAX included
(Full tables always)

YOU CAN ASK FOR ANY INFORMATION RELATING TO
ALLERGENS TO OUR STAFF