



ENTRADAS – STARTERS

Ensalada de Mango y Aguacate con Langostinos Marinados y Vinagreta de Naranja <i>Mango and Avocado Salad with Marinated King Prawns & Orange Vinaigrette</i>	12.00 €
Ensalada con Queso de Cabra Gratinado, Manzana Confitada y Miel de Caña <i>Grilled Goat Cheese Salad with Confit Apple, Dried Fruits & Sugar Cane Honey</i>	12.90 €
Tartar de Salmon Ahumado, Remolacha y Aguacate con Vino Mirin <i>Smoked Salmon Tartare with Beetroot & Avocado with Mirin Wine</i>	14.80 €
Ensalada de Pollo Sésamo Marinado con Nueces y Vinagreta de Miel y Mostaza <i>Sesame Chicken Salad with Walnuts and Honey & Mustard Vinaigrette</i>	11.90 €
Foie Gras de Pato con Cebolla Caramelizada y Tostas Caseras <i>Duck Foie Gras with Caramelized Onions and Homemade Toasts</i>	12.90 €
Carpacho de Ternera con Queso Parmesano, Tomates Secos, Rúcula y Piñones <i>Beef Carpaccio with Parmesan Cheese, Rocket, Dried Tomatoes & Pine Nuts</i>	13.50 €
Crema de Zanahoria con Jengibre Fresco <i>Carrots Cream Soup with Fresh Ginger</i>	8.00 €
Langostinos en Tempura con Salsa Agri Dulce Picante <i>King Prawns Tempura with Spicy Sweet and Sour Sauce</i>	12.80 €
Queso Camembert Rebozado con Mermelada de Tomate Dulce <i>Fried Camembert Cheese with Sweet Tomato Jam</i>	11.60 €
Hojaldre con Langostinos y Salsa de Puerros con Eneldo Fresco <i>King Prawns in Puff Pastry with Leeks and Fresh Dill Sauce</i>	12.80 €
Pastel Rebozado de Pescado con Salsa Tártara y Ensalada Verde <i>Deep Fried Fish cake with Tartar Sauce and Green Salad</i>	11.50 €



CARNES – MEATS

Secreto ibérico Flambeado al Disaronno con Patatas Salteadas y Verduras al Vapor <i>Iberian Pork Secret Flambeé in Disaronno with Sauted Potatoes & Vegetables</i>	18.50 €
Magret de Pato con Salsa de Vino Tinto, Pure de Patatas y Verduras <i>Magret of Duck with Red Wine Sauce, Mashed Potatoes & Vegetables</i>	21.60 €
Entrecot de Ternera Nacional 300 Gr con Patatas Salteadas y Pimientos del Padrón <i>Grilled National Beef Entrecote 300 Gr, Sauted Potatoes & Padron Peppers</i>	23.00 €
Solomillo de Ternera con Salsa al Oporto y Gratinado de Patatas <i>Fillet Steak with Port Wine & Black Chanterelle Sauce with Gratin Potatoes</i>	28.00 €
Jarrete de Cordero al Horno en su Jugo con Pure de Patatas y Verduras <i>Roasted Lamb Shank on its Juice with Mashed Potatoes and Vegetables</i>	22.00 €
SALSAS: OPORTO CON SETAS - PIMIENTA VERDE - REDUCCION VINO TINTO <i>SAUCES: PORT WINE - GREEN PEPPER - RED WINE REDUCTION</i>	2.80 €

PESCADOS – FISH

Suprema de Salmón con Salsa de Hinojos, Pure de Patatas y Verduras <i>Salmon Fillet with Fennel Cream Sauce, Mashed Potatoes and Vegetables</i>	20.80 €
Brocheta de Rape y Langostinos con Arroz Basmati y Verduras al Vapor <i>Monk fish and King Prawns Kebab with Basmati Rice and Vegetables</i>	21.60 €
Lomo de Bacalao con Muselina de Alioli Gratinado, Patatas Nuevas y Verduras <i>Loin of Cod with Alioli Mousseline Gratin, New Potatoes & Steamed Vegetables</i>	22.00 €
Filetes de Lubina al Cava con Patatas Nuevas y Verduras al Vapor <i>Grilled Sea Bass Filets with Cava Sauce, New Potatoes & Steamed Vegetables</i>	18.00 €

PASTA – ARROZ / PASTA – RICE

Tagliatelle con Salsa a la Crema y Taquitos de Salmón <i>Tagliatelle with Fresh Salmon Cubes in Cream Sauce</i>	16.00 €
Risotto de Setas Salvajes con Rúcula, Queso Parmesano y Aceite de Trufa <i>Wild Mushrooms Risotto with Rocket, Parmesan Cheese & Truffle Oil</i>	17.50 €