

Menú Especial de Mediodía - Special Lunch Reopening Menu

18 y 19 de Marzo - 18th and 19th of March

Pan casero con dips. - *Homemade bread with dips.*

Snack especial de la casa. - *Special snack.*

Escarola rizada con panceta frita, manzanas caramelizadas, almendras y vinagreta de sidra.
Curly endive with fried bacon, caramelized apples, almonds and cider vinaigrette.

- 0 -

Salmón con helado de mostaza, Pico de gallo, salsa picante de parmesano y lingue crujiente.
Salmon with mustard ice cream, Pico de gallo, spicy Parmesan sauce and crispy lingue

- 0 -

Carpaccio de solomillo Gallego madurado con rúcula aliñada y parmesano en texturas.
Matured Galician sirloin carpaccio with seasoned arugula and parmesan in textures.

- 0 -

Vieiras y langostinos con raviolis de trufa, vino, ajo, toque de nata y parmesano.
Scallops and prawns with truffle ravioli, wine, garlic, a touch of cream and Parmesan.

Sorbete de manzana con yoghurt ácido y jengibre.

Apple sorbet with sour yogurt and ginger.

- 0 -

Bisque Oriental con mejillones al vapor, pan soplado y alioli de wasabi.
Oriental bisque with steamed mussels, puffed bread and wasabi aioli.

Corvina con cebolleta, jengibre, ajo, chilli, shitake, soja y cítricos.
Sea bass with spring onion, ginger, garlic, chilli, shitake, soy and citrus.

- 0 -

Carrillera de ternera con parmentier y demi-glace trufada.
Beef cheek with parmentier and truffled demi-glace.

- 0 -

Solomillo Ibérico con queso, cebolla confitada, mostaza y frutos secos.
Iberico tenderloin with cheese, onion confit, mustard and nuts.

Postre especial. - *Special dessert.*

Precio: 42 €

Menú Especial de Reapertura - Special Evening Reopening Menu

Cenas del 16 al 19 de Marzo - From the 16th until the 19th of March

Pan casero con dips. - *Homemade bread with dips.*

Snack especial de la casa. - *Special snack.*

Escarola rizada con panceta frita, manzanas caramelizadas, almendras y vinagreta de sidra.
Curly endive with fried bacon, caramelized apples, almonds and cider vinaigrette.

Salmón con helado de mostaza, Pico de gallo, salsa picante de parmesano y lingue crujiente.
Salmon with mustard ice cream, Pico de gallo, spicy Parmesan sauce and crispy lingue.

- 0 -

Carpaccio de solomillo Gallego madurado con rucula aliñada y parmesano en texturas.
Matured Galician sirloin carpaccio with seasoned arugula and parmesan in textures.

- 0 -

Vieiras y langostinos con raviolis de trufa, vino, ajo, toque de nata y parmesano.
Scallops and prawns with truffle ravioli, wine, garlic, a touch of cream and Parmesan.

Sorbete de manzana con yoghurt ácido y jengibre.

Apple sorbet with sour yogurt and ginger.

- 0 -

Bisque Oriental con mejillones al vapor, pan soplado y alioli de wasabi.
Oriental bisque with steamed mussels, puffed bread and wasabi aioli.

Corvina con cebolleta, jengibre, ajo, chilli, shitake, soja y cítricos.
Sea bass with spring onion, ginger, garlic, chilli, shitake, soy and citrus.

- 0 -

Carrillera de ternera con parmentier y demi-glace trufada.

Beef cheek with parmentier and truffled demi-glace.

- 0 -

Solomillo Ibérico con queso, cebolla confitada, mostaza y frutos secos.
Iberico tenderloin with cheese, onion confit, mustard and nuts.

Postre especial. - *Special dessert.*

Precio: 50 €