

Lunch Menu from Thursday 1 to Wednesday June 7

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

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

Ceviche de corvina con leche de tigre, aji lima y cilantro.

Sea bass ceviche with leche de tigre, chili pepper and cilantro.

- 0 -

Quiche de langostinos, puerros y cebolla con salsa piquillo.

Quiche with prawns, leeks and onion with piquillo sauce.

- 0 -

Croquetas de pato con salsa Boletus.

Duck croquettes with Boletus sauce.

- 0 -

Burrata fresca con tomate rosa de Altea.

Fresh burrata with pink tomato from Altea.

Sorbete de la casa.

House sorbet

Lomo de salmón con pico de gallo y rábano picante.

Salmon fillet with pico de gallo and horseradish.

- 0 -

Lubina con salsa Bearnesa y alcaparras confitadas.

Sea bass with Béarnaise sauce and candied capers.

- 0 -

Solomillo de cerdo Ibérico con langostinos y mantequilla de chimichurri.

Iberico pork tenderloin with prawns and chimichurri butter.

- 0 -

Tiras de ternera salteados teriyaki con verduras Thai.

Stir-fried teriyaki beef strips with Thai vegetables.

Postre especial. - *Special dessert.*

Precio: 42