

Menú especial de la semana



Solo cenas – Only dinners

“Pan con dip”

“Bread with dip”

Snack de la casa.

Snack of the day.

Gazpacho casero de verdura de la huerta con toque de remolacha y albahaca.

Homemade spanish gazpacho with a touch of redbeet and basil.

Salmón ahumado en caliente con rabano picante y ensalada de crudités.

Hot smoked salmon with horseradish and crudités salad.

- 0 -

Langostinos salteados con salsa ligeramente picante de rocotto, piquillo y ajo.

Sautéed prawns with a slightly spicy rocotto, piquillo and garlic sauce.

Sorbete de la casa.

House sorbet.

Filete de lubina con Beurre Blanc a la mostaza.

Sea bass fillet with Beurre Blanc mustard sauce.

- 0 -

Noisette de solomillo Iberico con Mollejas lechal y salsa de Colmenillas.

Iberian sirloin noisette with suckling sweetbread and morel sauce.

- 0 -

Jarrete de Cordero con demi- glace y mirepoix de verduras.

Lamb shank with demi-glace and vegetable mirepoix.

Postre especial.

Special dessert.

Precio: 56