

# Menú especial de mediodía – Special Lunch menu



del 6 al 10 de Noviembre – from November 6th to 10th

**“Pan con dip”** - Home-made bread with dip.

**Snack de la casa.** - Snack of the day.

---

**Crema de setas con tostones y esencia de trufa.**

Mushroom cream with fried tostones and truffle essence.

- 0 -

**Escarola rizada con bacon, manzana, almendra y vinagreta caliente de sidra.**

Curly endive with bacon, apple, almond and hot cider vinaigrette.

- 0 -

**Salmón marinado con aliño “Ceviche”, crudités, guacamole y pico de gallo.**

Marinated salmon with “Ceviche” dressing, crudités, guacamole and pico de gallo.

- 0 -

**Risotto con calabaza, magret de pato y crumble de queso azul.**

Risotto with pumpkin, duck breast and blue cheese crumble.

- 0 -

**Carpaccio de solomillo con tomate confitado, guacamole, alcaparras y parmesano.**

Sirloin beef carpaccio with tomato confit, guacamole and parmesan textures.

---

**Sorbete de la casa.** - House sorbet.

---

**Bacalao con sésamo, leche de coco, chilli, lima, jengibre, cilantro y verduras Thai.**

Cod with sesame, coconut milk, chilli, lime, ginger, coriander and Thai vegetables.

- 0 -

**Lady steak de ternera lechal con cebolla tierna, setas salteadas, Boletus y Colmenilla.**

Veal Lady steak with spring onion, sautéed mushrooms, Boletus and Morel.

- 0 -

**Carrillera de ternera con salsa Oporto trufado y parmentier de patatas.**

Beef cheek with truffled Oporto sauce with potato parmentier.

- 0 -

**Tagliatelli con Langostinos salteados al ajillo, brandy, tomate y albahaca.**

Tagliatelle with Prawns sautéed, garlic, brandy, tomato and basil.

---

**Postre especial.** - Special dessert.

**Precio: 48**