

menú picoteo

Ensalada de burrata con verdura de temporada (al centro)

Burrata salad with seasonal fruits and veg (to share)

Tosta matrimonio sobre hojaldre caramelizado (1ud pp)

Caramelized puff patry, sardine and anchovy

Vieira con velouté de gambón rojo (1ud pp)

Scallops with prawn velouté

Pan bao de carrillada ibérica (1ud pp)

Steamed Bao Bun with Ibérico Pork Cheek

Empanadillas de gambas al vapor y salsa de trufa (al centro)

Steamed veg and prawn gyozas with truffle sauce (to share)

UN POSTRE PARA COMPARTIR
ONE DESSERT TO SHARE

Tarta de queso con coulis de frutos rojos

Homemade cheesecake

Brownie de chocolate crema de pistacho

Chocolate and pistacchio brownie



55€ pp

Una bebida incluida

menú clásico

ENTRANTES STARTERS

Vieira con velouté de gambón rojo (1ud pp)
Scallops with prawn velouté

Pan bao de carrillada ibérica (1 unidad)
Steamed Bao Bun with Ibérico Pork Cheek

UN PRINCIPAL A ELEGIR ONE MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Salmón y verduras salteadas
Salmon and Sautéed Vegetables

Jarrete de cordero con su jugo y parmentier de patata
Slow-braised lamb shank, natural jus and parmentier

UN POSTRE PARA COMPARTIR ONE DESSERT TO SHARE

Tarta de queso con coulis de frutos rojos
Homemade cheesecake

Brownie de chocolate crema de pistacho
Chocolate and pistacchio brownie