



MENÚ DEL DÍA

De Lunes a Viernes · Monday to Friday
mediodía · lunch

Primeros · Starters

Ensalada de queso brie crujiente y vinagreta de frutos rojos

Crispy Brie salad with red berry vinaigrette

Langostino panko sobre tabulé de quinoa, boniato asado y vinagreta de Yuzu

Panko prawns on quinoa tabbouleh, roasted sweet potato and yuzu vinaigrette

Parrillada de verduras con salsa miso de hinojo

Grilled vegetables with fennel miso sauce

Tartar de salmón, kimchi de pepino, aguacate y wakame

Salmon tartare with cucumber kimchi, avocado and wakame

Gazpacho tradicional andaluz

Traditional Andalusian gazpacho

Segundos · Main Course

Costilla de cerdo a la brasa con salsa teriyaki, parmentier de boniato y cebollino

Grilled pork ribs with teriyaki sauce, sweet potato parmentier and chives

Poke de salmón

Salmon poke bowl

Vacío a la brasa con patatón glaseado

Grilled flank steak with glazed baby potatoes

Gnocchi con crema de queso y pesto

Gnocchi with cheese cream and pesto

Corvina al horno con patatas y verduras y nuestra salsa de pescado

Baked sea bass with potatoes, vegetables and our house fish sauce

Roll de sushi (consulta alérgenos con el camarero)

Sushi roll (please ask your waiter about allergens)

Postres · Dessert

Royal de fruta de la pasión y coco

Passion fruit and coconut royal

Bola de helado (pregunta por los diferentes sabores)

Scoop of ice cream (ask for available flavours)

Brownie de chocolate con chantilly de vainilla

Chocolate brownie with vanilla chantilly cream

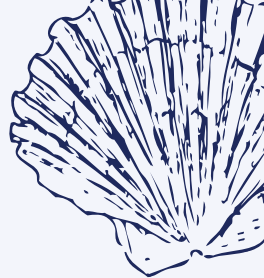
Tarta de queso con toffee de maracuyá y frutos rojos

Cheesecake with passion fruit toffee and red berries

24,50€

Bebidas no incluidas · Drinks not included

PLATOS ESPECIALES



*Cambia tu segundo por uno de nuestros platos especiales por un pequeño suplemento, o disfrútalo como plato único.

**Swap your main course for one of our special dishes for a small supplement, or enjoy it as a single dish.*

Lunes · Monday

Raviolis de pasta fresca, pregunta por la especialidad del día

Fresh pasta ravioli, ask about today's specialty

Plato único · *One-dish meal* **19,50€**

con el menú del día · *with the daily menu* + **1,00€**

Martes · Tuesday

A elegir entre paella vegetariana o paella mixta

Choice of vegetable paella or mixed paella

Plato único · *One-dish meal* **26,00€**

con el menú del día · *with the daily menu* + **8,00€**

Miércoles · Wednesday

Chuleta de vaca madurada con tomates escalibados y salsa de soja y jengibre

Dry-aged beef chop with roasted tomatoes and soy and ginger sauce

Plato único · *One-dish meal* **23,00€**

con el menú del día · *with the daily menu* + **8,50€**

Jueves · Thursday

Día del bogavante

Lobster day

Plato único · *One-dish meal* **30,00€**

con el menú del día · *with the daily menu* + **12,00€**

Viernes · Friday

Paletilla de cordero al horno con patata y verduras

Roast shoulder of lamb with potato and vegetables

Plato único · *One-dish meal* **27,50€**

con el menú del día · *with the daily menu* + **9,00€**

