

# MENÚ DEL DÍA

De Lunes a Viernes · *Monday to Friday*  
mediodía · *lunch*

## PRIMEROS · STARTERS

**Bruschetta con pan de focaccia, tomate de temporada, aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca**

*Bruschetta on focaccia bread with seasonal tomatoes, extra virgin olive oil, and fresh basil*

**Ensalada de mozzarella con tomates de temporada y vinagreta de pistachos**

*Mozzarella salad with seasonal tomatoes and pistachio vinaigrette*

**Berenjena a la parmesana**

*Eggplant Parmigiana*

**Alcachofas crujientes con huevo a baja temperatura, guanciale y patatas paja**

*Crispy artichokes with low-temperature egg, guanciale, and shoestring potatoes*

**Vitello tonnato con emulsión de parmesano y alcaparras**

*Vitello tonnato with Parmesan emulsion and capers*

## SEGUNDOS · MAIN COURSE

**Risotto de boletus y setas shiitake**

*Boletus and shiitake mushroom risotto*

**Pizza margarita o prosciutto**

*Margherita or prosciutto pizza*

**Ravioli de burrata de búfalo y albahaca**

*Ravioli filled with buffalo burrata and basil*

**Vacío a la tagliata con puré de patata trufado**

*Tagliata-style flank steak with truffled mashed potatoes*

**Bacalao a la romana con salsa marinera**

*Roman-style battered cod with seafood sauce*

## POSTRES · DESSERT

**Panna cotta**

*Panna cotta*

**Tarta de queso acompañada con mermelada de frutos rojos**

*Cheesecake served with red berry jam*

**Bizcocho de manzana con helado de vainilla**

*Apple sponge cake with vanilla ice cream*

**Fruta del día**

*Fruit of the day*

**21€**

Bebidas no incluidas · *Drinks not included*