

MENÚ DE VERANO · MENÚ D'ESTIU

HORARIO DE MENÚ: DE 13:00 A 15:00 H. / HORARI DEL MENÚ: DE 13:00 A 15:00 H.

PRIMEROS / PRIMERS

Salmorejo con huevo duro y virutas de jamón ibérico.

Salmorejo amb ou dur i virutes de pernil ibèric.

Ensalada de pollo, variedad de lechugas, cherrys, parmesano y picatostes.

Amanida de pollastre, varietat d'enciams, tomàtiques cherry, parmesà i crostons.

Tallarines de arroz con Edamame, salsa Yakiniku y crema de rúcula y sésamo.

Fideus d'arròs amb Edamame, salsa Yakiniku i crema de rúcula i sèsam.

Timbal de Atún rojo y aguacate con Albahaca, Soja y mermelada de tomate.

Timbal de Tonyina vermella i alvocat amb Alfàbrega, Soja i melmelada de tomàtia.

SEGUNDOS / SEGONS

Lasaña de verduras, con queso de cabra y bechamel de espinacas.

Lassanya de verdures amb formatge de cabra i beixamel d'espínacs.

Arroz caldoso de marisco.

Arròs caldós de marisc.

Salmón a la naranja, con patata al horno y esparrago triguero.

Salmó a la taronja, amb patata al forn i espàrrec verd.

Codillo de cerdo guisado con patata panadera.

Garró de porc estofat amb patata panadera.

POSTRES

Crema de Lotus / Crema de Lotus.

Crema de café / Crema de cafè.

Panna cotta / Panna cotta.

BEBIDAS NO INCLUIDAS · IVA INCLUIDO / BEGUDES NO INCLOSES · IVA INCLÒS

25,50€

SUMMER MENU · MENU D'ÉTÉ

MENU HOURS: FROM 1:00 PM TO 3:00 PM. / HORAIRES DU MENU : DE 13H00 À 15H00.

STARTERS / ENTRÉES:

“Salmorejo” with hard-boiled egg and Iberian ham shavings.

“Salmorejo” avec œuf dur et copeaux de jambon ibérique.

Chicken salad, assorted lettuces, cherry tomatoes, parmesan cheese, and croutons.

Salade de poulet, assortiment de laitues, tomates cerises, parmesan et croûtons.

Rice noodles with Edamame, Yakiniiku sauce, and arugula sesame cream.

Nouilles de riz avec edamame, sauce Yakiniiku et crème de roquette au sésame.

Red tuna timbale with avocado, basil, soy, and tomato jam.

Timbale de thon rouge et avocat avec basilic, soja et confiture de tomate.

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX:

Vegetable lasagna with goat cheese and spinach béchamel.

Lasagne de légumes avec fromage de chèvre et béchamel aux épinards.

Brothy seafood rice.

Riz moelleux aux fruits de mer.

Salmon with orange, baked potato, and green asparagus.

Saumon à l'orange, avec pomme de terre au four et asperge verte.

Braised pork knuckle with sliced baked potato.

Jarret de porc braisé avec pomme de terre au four en tranches.

DESSERTS:

Lotus cream / Crème de Lotus

Coffee cream / Crème de café.

Panna cotta / Panna cotta.

BEVERAGES NOT INCLUDED · VAT INCLUDED. / BOISSONS NON INCLUSES · TVA INCLUSE.

25,50€