

## Menú 50' / 50' Menu

A elegir un plato de entrante, un plato principal y un postre  
To choose a starter, a main course and a dessert

### Entradas / Starters

Risotto de frutos del mar

*Sea fruit Risotto*

Gazpacho de sandía con frutos secos y queso de cabra

*Watermelon Gazpacho with dry fruits and goat cheese (cold vegetable soup)*

Ensalada Nicoise con anchoas del Cantábrico

*Salad Niçoise with anchovies from the Cantabrian Sea*



### Principales / Main Courses

Hamburguesa de tofu con crema de patata dulce a la vainilla

*Tofu Hamburger with sweet potato vanilla cream*

Ternera melosa glaseada en su propio jugo, patatas gratén y salsifí a la crema

*Tender glazed beef in its own juice with potato gratin and creamed salsify*

Pescado de lonja asado en sartén, salteado de guisantes y chirlas

*Pan fried fish from the market with sautéed peas and clams*



### Postres / Desserts

Bizcocho casero de piña asada con crema helada de coco

*Home-made roasted pineapple sponge cake with coconut ice cream*

Espuma de arroz con leche, helado de caramelo y polvo de almendras

*Rice pudding foam with caramel ice cream and almond powder*

Sopa de chocolate y té verde, bombones de chocolate y granizado de ron

*Chocolate and green tea soup with chocolates and iced rum*



Pan, agua mineral y vino a criterio de sumiller incluido en el menú

*Bread, mineral water and wine selected by our sommelier included*

**PVP. 28€ IVA Incluido / Price 28€ VAT included**

**Horario de servicio / Service time**

**Almuerzos / Lunch 13:00-16:00 (Últimas ordenes 15:30 / Last orders 15:30)**