



SEGUNDOS / MAIN COURSES

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SHELLFISH

Corvina en Salsa de Marisco al Brandy, Gambones Rojos, Almejas, Mejillones con Judiones y - 22
Brotos de Brócoli

Fillet of Wild Corvina Fish (similar to Hake) with a Prawn, Mussel, Clam and Brandy Sauce, served with
Butter Beans and Sprouting

Arroz Cremoso de Langostinos, Almejas y Chipirones con Algas Wakame y Parmesano Crujiente - 19
Creamy Prawn, Clam and Squid Risotto with Wakame Seaweed and Parmesan Crisp

CARNES Y AVES / MEAT AND POULTRY

Solomillo de Ternera Nacional, Espárragos, Pastel de Patata con Beicon y Jugo al - 25
Vino Tinto

Fillet of Beef with Spring Asparagus, Potato and Bacon Gratin and Red Wine Reduction

Jarrete de Cordero en su Jugo de Vino Tinto y Romero, Brotos de Brócoli Verde y Puré de Patata - 22
al Aceite de Trufa

Braised Lamb Shank with Red wine and Rosemary Jus, Tenderstem Broccoli and Potato Puré
with Truffle Oil

Magret de Pato, Hinojo Caramelizado a la Naranja, Espinacas Salteadas y Crema de Batata - 22
Pan Fried Duck Breast, Braised Fennel with Orange, Wilted Spinach and Creamed Sweet Potatoes

Carrillada de Cerdo, Cebollitas y Zanahorias Glaseadas, Puré de Patata con Jugo de Vino - 21
y Miel de la Serranía

Braised Pork Cheeks, Glazed Shallots and Carrots, Potato Puré and a Wine and Honey Jus

Taco de Codillo Deshuesado con Patatas Puente Nuevo, Timbal de Calabacín y Setas con - 21
Jugo al Romero y Boletus

Braised Boned Pork Shank, Sautéd Cougettes and Oyster Mushrooms, Olive Oil Chips and
Rosemary Jus

PASTA

Pasta Casera a la Trufa con Salsa de Setas y Cebolletas, Espinacas y Crujiente de Parmesano - 18
Home made Truffle Pasta with Mushroom and Spring Onion Sauce, Wilted Spinach and Parmesan Crisp

El Mismo Plato con Pasta Sin Gluten - 16
The Same Dish but with Gluten Free Pasta

Cubierto por persona - 1€ / 10% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1€ / 10% V.A.T. Included