



MENÚ DE MES - 29€

PRIMEROS / FIRST COURSES

Crema de Espárragos Verdes con Tosta de Queso de Cabra y Mascarpone
Cream of Asparagus Soup with Goats Cheese and Mascarpone Toast

Langostinos en Papillote con Albahaca, Cuscus con Frutos Secos y Salsa Romesco
Prawns in Papillote with Fresh Basil, Vegetable and Nut Cuscus and Romesco Sauce

Ensalada de Jamón de Pato curado en Casa, Tomates y Mozzarella con Vinagreta de Nueces a la Miel
Home Cured Duck Breast Salad with Tomatoes, Mozzarella and a Walnut and Honey Dressing

SEGUNDOS / MAIN COURSES

Risotto Verde con Espárragos, Guisantes, Brócoli y Espinacas con Cebolleta y Queso Parmesano
Spring Vegetable Risotto with Asparagus, Peas, Broccoli and Spring Onion with Parmesan Crisp

Hojaldre Relleno de Tiras de Solomillo de Ternera Salteadas con Setas, Salsa de Mostaza en Grano y Tallarines de Calabacín
Beef Fillet Strips Sautéed with Oyster Mushrooms and Mustard Sauce in a Puff Pastry Case with Courgette Pasta

Lomo de Lubina sobre Arroz Salvaje con Brotes de Brócoli y Salsa de Miso Dulce
Sea Bass Fillet on Wild Rice with Sprouting Broccoli and Sweet Miso Sauce

POSTRES / DESSERTS

Peras al Pedro Ximénez con Helado de Vainilla y Chupito de "Andresito", Uva Pedro Ximénez, Almargen, Málaga
Pears Poached in Pedro Ximénez with Vanilla Ice Cream served with a Shot of "Andresito Pedro Ximénez",
a Dessert Wine from Almargen, Malaga Province

Tarta de Cítricos con Crema de Mascarpone y Chupito de "Bornos Semi Dulce", Uva Sauvignon, Rueda, Valladolid
Citrus Tart and Mascarpone Cream served with a Shot of "Bornos Semi Dulce", a Sauvignon Dessert Wine
from Rueda, Valladolid

Arándanos Pochados con un Toque de Módena con Crema de Chocolate Blanco y Chupito de "Señorío de Broches", Uva Moscatel, Moclinejo, Málaga
Balsamic Blueberries with White Chocolate Cream served with a Shot of "Señorío de Broches", a Moscatel
Dessert Wine from Moclinejo, Malaga Province

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