



SEGUNDOS / MAIN COURSES

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SHELLFISH

Lomo de Salmón con Verduras a la Parrilla, Patatitas Asadas y Salsa Romesco – 20
Seared Salmon Fillet served with Grilled Vegetables, Baby Roast Potatoes and Romesco Sauce –
puréed Tomatoes and Almonds

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 con Foie, Espárragos, Cremoso de Batatas y Reducción
de Boletus – 26

Fillet of Beef with Foie, Green Asparagus, Puréed Sweet Potatoes and Red Wine Reduction

Carrillada de Cerdo, Tomate Confitado con Aroma al Vainilla, Cebollita Glaseada, Puré de - 21
Patatas y Jugo de Vino y Miel de la Serranía

Braised Pork Cheeks, Confit of Tomato, Glazed Shallots, Potato Puré and a Wine and Honey Jus

Jarrete de Cordero y Romero, Gratén de Patata y Apio Rabán y Espinacas Salteadas - 22

Braised Lamb Shank with Red Wine and Rosemary Jus, Potato and Celeriac Gratin and Wilted Spinach

Pechuga de Pollo de Corral Rellena de Setas, Orejones y Paté con Escalivada y Patata Asada – 20

Corn Fed Chicken Breast with Mushroom, Apricot and Paté Stuffing, Roast Red Pepper
and Roast Potato

PASTA

Cintas Caseras con Gambones, Mejillones y Verduras Julianas Salteadas con Toques Asiáticos - 19
Home-made Pasta with King Prawns, Mussels and Vegetables Sautéd with Teriyaki and Ginger

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 with Gluten Free Pasta