



## 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 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

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