

MIÉRCOLES / WEDNESDAY / MITTWOCH

13.00-19.00 H.

LECHUGA FRANCESA CON VINAGRETA DE TOMATE, RABANITOS Y CEBOLLINOS LETTUCE WITH TOMATO VINAIGRETTE, RADISHES AND CHIVES	8
ENSALADA DE PULPO CON PATATAS CONFITADAS Y PEREJIL OCTOPUS SALAD WITH CANDIED POTATOES AND PARSLEY	16
FINAS LÁMINAS DE LUBINA CON AGUACATE, CILANTRO Y GUINDILLA FINE SLICES OF SEA BASS WITH AVOCADO, CORIANDER AND CHILLI	18
CALAMAR A LA PLANCHA CON SALSAS WAFU Y PEREJIL GRILLED SQUID WITH WAFU SAUCE AND PARSLEY	14

BUSINESS LUNCH

VICHISOISE CON HUEVO DE CODORNIZ Y CEBOLLINO

VICHISOISE WITH QUAIL EGGS AND CHIVES

PECHUGA DE POLLO CON ZANAHORIAS A LA VAINILLA Y SALSAS DE ESTRAGÓN

FREE RANGE CHICKEN WITH CARROTS AND TARRAGON SAUCE

TARTA DE QUESO CON COLLIS DE FRAMBUESA

CHEESE CAKE CON STRAWBERRY SAUCE

24

PASTA PENNE CON CHORIZO, TOMATE Y MEJORANA PENNE WITH "CHORIZO", TOMATO AND MARJORAM	13
ALCACHOFAS SALTEADAS CON TOMATE SECO Y PASSPIÈRE (VEGANO) SAUTEED ARTICHOKE WITH SUN-DRIED TOMATO AND PASSPIERE (VEGAN)	24
LUBINA A LA ESPALDA CON VERDURAS A LA PARRILLA (2 PERSONAS) SEABASS GRILLED ON THE BONE WITH VEGETABLES (2 PERSONS)	<i>precio por persona</i> 28 <i>price per person</i>
FILETE DE DORADA A LA PLANCHA CON BROCCOLI AL PARMESANO GRILLED DORADA FILLET WITH PARMESAN BROCCOLI	22
SOLOMILLO GALLEGO APROX. 200 GR. CON PATATAS FRITAS Y BEARNESA GALICIAN TENDERLOIN APPROX. 200 GR. WITH FRENCH FRIES AND BERNAISE SAUCE	28
.....	
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM	10
SELECCIÓN DE FRUTOS DEL BOSQUE SELECTION OF BERRIES	12