

## LUNES / MONDAY / MONTAG

13.00-19.00 H.

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

### BUSINESS LUNCH

**ENSALADA DE REMOLACHA CON CILANTRO**  
BEETROOT SALAD WITH CHILLY AND CILANTRO  
**BACALAO CONFITADO CON ESPINACAS Y SALSA VERDE**  
FILLET OF COD FISH WITH SPINACH AND SALSA VERDE  
**TARTA DE ZANAHORIA CON CREMA DE QUESO FRESCO**  
CARROT CAKE WITH FRESH CHEESE CREAM

**24**

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