

SÁBADO / SATURDAY / SAMSTAG

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

ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLAS ROJAS Y ALBAHACA

TOMATO SALAD WITH RED ONIONS AND BASIL

TARTA FINA DE ALSASSE CON BACON Y PUERROS

TART FROM ALSACE WITH BACON, ONIONS AND LEEK

BROWNIE DE CHOCOLATE

CHOCOLATE BROWNIE

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
<hr/>	
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM	10
SELECCIÓN DE FRUTOS DEL BOSQUE SELECTION OF BERRIES	12