

MENU DEL DÍA **DAILY MENU**

Pequeño aperitivo de nuestro Chef
Chefs small appetizer

PRIMER PLATO / FIRST COURSE

Crema de verduras de temporada.
Seasonal vegetable cream soup.

•
Gazpacho casero.
Homemade "Gazpacho" (Traditional Andalusian cold tomato soup).

•
Ensalada Cesar con pollo marinado y parmesano
Cesar salat with marinated chicken and parmesan cheese

•
Gyozas de marisco con salsa thai y sesamo tostado
Seafood gyozas with Thai sauce and toasted sesame seeds

SEGUNDO PLATO / SECOND COURSE

Filete de dorada a la espalda con pure de patata y verduras
Grilled Sea bream filet (garlic and olive oil) potato pure and vegetables

•
Paletilla de cordero al horno con romero y miel , verduras y patata
Roast lamb shoulder with rosemary and honey, vegetables and potato

•
Curry de lentejas y verduras con anacardos tostados (vegano / vegetariano).
Lentil and vegetable curry with toasted cashews (vegan/vegetarian).

Nuestro postre del día.
Our dessert of the day.

Incluye: Botella para dos de vino de la casa blanco, rosado o tinto, agua y café.
Includes: A bottle of house white, rose or red wine for two, water and coffee.

45€

Por favor, comuníquese a nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.
Please inform our team if you have any food allergies or intolerances.

Aparcamiento de cortesía para nuestros clientes.
Complimentary guest parking.