





SUGERENCIAS DE OTOÑO AUTUMN SUGGESTIONS



Carpaccio de salmón
con eneldo y vinagreta de frutos rojos
Salmon carpaccio
with dill and red fruit vinaigrette



*(4, 12)
19 €


Raviolis rellenos de jamón ibérico
con mantequilla y salvia
Stuffed ravioli with Iberian ham
with butter and sage

*(1, 3, 7, 9)
18 €



Risotto con rape y alcachofas
Risotto with monkfish and artichokes

*(1, 2, 4, 7, 9)
22 €



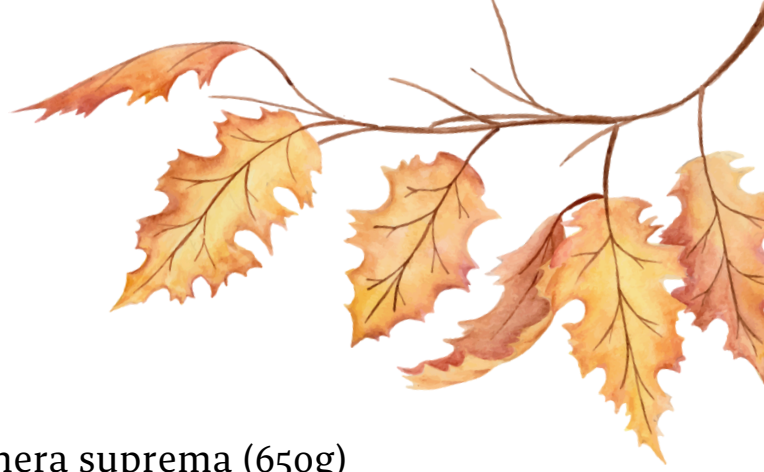
Lomos de rodaballo
con almejas y tomatitos cherry
Turbot loins
with clams and cherry tomatoes

*(1, 4, 7, 9, 12, 14)
34 €

Pollo picantón a la parrilla
con salsa chimichurri
Grilled spring chicken
with chimichurri sauce

*(12)
22 €





Chuletón de ternera suprema (650g)
Beef ribeye steak supreme (650g)

37 €

Chuletón doble de Angus (1,2kg)
Double Angus ribeye steak (1.2kg)

85 €

T-bone doble de ternera suprema (1,2kg)
Supreme double T-bone steak (1.2kg)

95 €

PESCADO FRESCO FRESH FISH

Lubina a la sal Salt-baked sea bass 32 € (1 PAX)	Dorada a la sal Salt-baked sea bream 64 € (2 PAX)	Rodaballo a la sal Salt-baked turbot 64 € (2 PAX)
--	---	---

Todos nuestros pescados van acompañados
con verduras, puré de patatas y salsa tártara
All our fish are accompanied
with vegetables, mashed potatoes and tartar sauce

*(1, 7, 8, 12)

*La información sobre los alérgenos se encuentra recogida al final del menú
The allergen information can be found in the back of the menu

