



## SUGERENCIAS DE INVIERNO WINTER SUGGESTIONS

Carpaccio de alcachofas  
con atún ahumado de Barbate, crema de burrata, tomate confitado y rúcula  
**Artichoke carpaccio**  
with smoked tuna from Barbate, burrata cream, confit tomato, and rocket salad

(4, 7)  
19 €

Salmón marinado a la remolacha  
con salsa de yogurt y eneldo y ensalada de hinojo, rabanitos y canónigos  
**Beet-marinated salmon**  
with yogurt and dill sauce and fennel, radishes, and lamb's lettuce salad


(4, 7)  
20 €

Gambones al ajillo con crema de lentejas rojas y boniato,  
leche de coco, jengibre y cilantro  
**Garlic prawns with red lentil and sweet potato cream,**  
coconut milk, ginger, and cilantro

(2, 4, 9)  
21 €

Pizza con salchicha italiana,  
queso de cabra y salsa de friarielli  
**Pizza with Italian sausage,**  
goat cheese, and friarielli sauce

(1, 7, 12)  
18 €



Ravioli del plin con pato y manzana,  
salsa de cebolla asada y virutas de foie gras  
Plin ravioli stuffed with duck and apple,  
served with roasted onion sauce and foie gras shavings

(1, 3, 7, 9)  
24 €

Pappardelle con alcachofas salteadas,  
mollejas de cordero y tomates Cherry  
Pappardelle with sautéed artichokes,  
lamb sweetbreads and, Cherry tomatoes

(1, 3, 7, 9)  
25 €

Ossobuco de ternera blanca  
servido con risotto de azafrán y gremolata  
Veal ossobuco  
served with saffron risotto and gremolata

(1, 7, 9, 12)  
30 €

Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura  
con boniato al horno y verduras de temporada  
Slow-roasted suckling lamb shoulder  
with baked sweet potato and seasonal vegetables

36 €

Pescado a la sal, según mercado  
servido con verduras de temporada y patatas torneadas  
Catch of the day in salt  
served with seasonal vegetables and turned potatoes

(4)  
35/P.P €