

Del 7 al 21 Febrero

MENU DIARIO DAILY MENU

from 7 to 21 February

PRIMERO A ELEGIR / FIRST COURSES TO CHOOSE

Alubias negras y morcilla ibérica.

Brown beans and iberian blood pudding.

Ensalada de rapito en escabeche templado de Jerez.

Angler salad in warm Jerez marinade.

Crema de verduras, taquito de foie y espinaca en tempura.

Vegetables cream, foie block and spinach tempura.

Pasta en carbonara de boletus.

Pasta in mushroom (boletus) carbonara sauce.

SEGUNDO A ELEGIR / SECOND COURSES TO CHOOSE

Suprema de ibérico y pimienta de Madagascar.

Iberian tenderloin and Madagascar pepper.

Conejo confitado y mollejas de cordero.

Confit rabbit and lamb gizzards.

Bacalao y gel de puerros tostado y ajo crunch.

Cod and toasted leek gel with crunchy garlic.

Dorada en velouté de sidra a la miel.

Sea bream in velouté with honey cider.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Tatín de manzana.

Apple tatin.

Fresas y flor de leche.

Strawberries and cream flower.



HORARIO DE COCINAS / KITCHEN HOURS: 13:00 - 16:00 * 20:30 - 23:30

Precio menú: 17€ IVA incl. El menú incluye agua y pan. De lunes a jueves, viernes o vísperas de festivo a mediodía.

Menu Price: 17€ VAT incl. Daily menu includes water and bread. Monday to Thursday. Fridays and eves until Noon.

RESERVAS: 923 055 342 CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

RESERVATIONS: 923 055 342 PLEASE ASK OUR PERSONNEL ABOUT ALLERGIES INFORMATION