

Desde Jueves 19 Julio al 26 Julio

MENU DIARIO | DAILY MENU

From Thursday July 19 to July 26

PRIMERO A ELEGIR / FIRST COURSE TO CHOOSE

Gazpacho romano.

Roman gazpacho.

Carpaccio de vacuno mayor y lascas de queso curado.

Beef carpaccio with aged cheese.

Risotto de bacalao.

Cod risotto.

Coca templada de pisto y anchoa marinada.

Vegs flatbread coca with marinated anchovies.

SEGUNDO A ELEGIR / SECOND COURSE TO CHOOSE

Salteado de ibérico, verduritas y setas.

Sauteéd vegetables, mushrooms and iberian meat.

Hamburguesa de buey con salsa de foie.

Ox burger with foie sauce.

Chipirón a la plancha con parmentier de su tinta.

Grilled cuttlefish with its squid ink parmentier.

Merluza al horno con muselina de pimiento asado.

Baked hake with grilled peppers mousseline sauce.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Smoothy de cerezas.

Cherry smoothy.

Daquoise de avellanas.

Hazelnut daquoise.

De 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:30

Precio del menú **17€** IVA incluido. **20 €** Viernes noche, sábado, domingo, festivos y vísperas. El precio incluye 1 consumición por persona de agua, copa de vino, cerveza o refresco. Menu price **17€** Vat included. **20€** Friday night, saturday, sunday, holidays and eve of holidays. The menu includes 1 drink per person of: water, wine glass, beer or soda.

RESERVAS / RESERVATIONS +34 923 055 342 · CONSÚLTENOS TODA LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS / ASK US ABOUT OUR ALLERGEN INGREDIENTS