

Del jueves 15 al 22 de noviembre

MENU DIARIO DAILY MENU

Thursday 15 to 22 November

PRIMERO A ELEGIR / FIRST COURSES TO CHOOSE

Ensalada de lengua ibérica, langostinos, pasas y jengibre.

Salad with iberian tongue, shrimps, ginger and raisins.

Crema de gamba y calabaza.

Shrimps and pumpkin cream.

Linguini en salsa de parmesano y pomodoro.

Linguini in parmesan and pomodoro sauce.

Lentejas con morcilla de piñones.

Lentils with pine nuts and morcilla.

SEGUNDO A ELEGIR / SECOND COURSES TO CHOOSE

Merluza en salsa de berberechos, zanahoria y coco.

Hake with cockles, carrots and coconut.

Atún, micuit y pimienta verde.

Tuna, micuit and green pepper.

Ibérico con cebolla caramelizada a la mostaza.

Iberian pork with mustard and caramelized onions.

Pato, miel y frutas picantes.

Duck, honey and spicy fruits.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Sopa de yogur, idiazabal, naranja y kiwi.

Yogurt soup, idiazabal cheese, orange and kiwi.

Torrijas de vino, cítricos y canela con pana-castaña.

Wine torrijas, citrics and cinnamon.



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

Precio menú: 17€ IVA incl. El menú incluye agua y pan. Viernes noche/ sábado/ domingo/ vísperas y festivos **20€ IVA incl.**

Menu Price: 17€ VAT incl. Daily menu includes water and bread. Friday night/ saturday/ sunday/ eves and holidays **20€ VAT incl.**

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

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