



SEGUNDOS / MAIN COURSES

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SHELLFISH

Arroz Cremoso de Langostinos, Almejas y Chipirones con Algas Wakame y - 19
Parmesano Crujiente

Creamy Prawn, Clam and Squid Risotto with Wakame Seaweed and Parmesan Crisp

Taco de Atún Rojo sobre Cuscus de Verdurita de Temporada, Tomate Cherry Asado y - 24
Jugo de Sésamo

Fresh Grilled Tuna Steak with Spring Vegetable Couscus, Roast Cherry Tomatoes and
Sesame Seed Jus

CARNES Y AVES / MEAT AND POULTRY

Solomillo de Ternera Nacional, Espárragos, Pastel de Patata y Beicon con Jugo de Trufa Negra – 25
Fillet of Beef with Spring Asparagus, Potato and Bacon Gratin and Black Truffle Jus

Paletilla Confitada de Cabrito Deshuesado, Ganache de Calabaza, - 23
Judiones Salteados y Crujiente de Puerros

Boned Confit of Kid, Squash Ganache, Sauted Butter Beans and Crispy Fried Leeks

Magret de Pato, Hinojo Caramelizado a la Naranja, Espinacas Salteadas y Crema de Batatas – 22
Pan Fried Duck Breast, Braised Fennel with Orange, Wilted Spainach and Creamed Sweet Potatoes

Carrillada de Cerdo Ibérico, Cebollitas y Zanahorias Glaseadas, Puré de Patata con - 21
Reducción de Vino Tinto y Miel de la Serranía

Braised Pork Cheeks, Glazed Shallots and Carrots, Potato Puré and a local Red Wine and Honey Sauce

PASTA

Pasta Casera al Sésamo, Salteado de Queso Fresco de Benaoján y Tomate Seco con - 18
Pesto de Rúcula y Nueces

Fresh Pasta flavoured with Sesame Seeds, Sauted Local Fresh Cheese and Dried Tomato
with a Rocket and Walnut Pesto

Cubierto por persona - 1€ / 10% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1€ / 10% V.A.T. Included