



RESTAURANT – MENU

MENU DEL TEMPORADA SEASON MENU

36€

ENTRANTES STARTERS

Crema de alubias, champiñones, aceite de trufa y yogurt cremoso (SG)
Creamy haricot bean and mushroom soup with truffle oil and yogurt (GF)

Chorizo de Benaoján y tomates cherry salteados con miel y vinagre de Módena (OP SG)
Local chorizo from Benaojan and cherry tomatoes sautéed with honey and Modena vinegar (OP GF)

PLATOS PRINCIPALES MAINS

Garbanzos con espinacas y yema de huevo (V, OP SG)
Chickpeas with spinach and egg yoke (V, OP GF)

Filete de lubina al horno, sobre potaje de garbanzos con sepia y verduras
Oven roasted sea bream fillet, chickpea stew and vegetables

Carrillada de cerdo, tomate confitado, cebollitas glaseadas y puré de patatas (SG)
Braised porkcheek with confit tomato, glazed pearl onions, and mashed potatoes (GF)

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso y pistacho, helado de yogurt con frutos rojos y crujiente de almendra
Pistachio cheesecake, yogurt and berries ice cream and almond crisp

Fondant de chocolate con helado de vainilla (SG)
Chocolate fondant with vanilla ice cream (GF)

Crème brûlée con frambuesa y sorbete de frambuesa
Raspberry crème brulée with raspberry sorbet

