

RESTAURANT - MENU



# MENU DE TEMPORADA SEASONAL MENU

36€

## ENTRANTES STARTERS

Gazpacho con guarnición (VG)  
Gazpacho served with garnish (VG)

Ensalada de tomate con pepino, queso feta y cebolla roja (V, SG)  
Tomato salad with cucumber, feta cheese and red onion (V, 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)  
Chickpeas with spinach and egg yoke (V)

Filete de dorada al horno, sobre potaje de garbanzos con sepia y verduras (SG)  
Oven roasted sea bream fillet, chickpea stew and vegetables (GF)

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  
pistacho

Pistachio cheesecake, yogurt and berries ice cream and pistachio crumble

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

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

