
































Entrantes (A elegir)	Starters (To Choose)	18/02/2021
	Crema de Verduras Vegetables Cream	 
	Ensalada Tropical Tropical Salad	   
	Carpaccio de Ternera Beef Carpaccio	 
	Foie de Pato con Mermelada de Frambuesa Duck Foie with Raspberry Marmalade	 
Principales (A elegir)	Main Dish (To Choose)	
	Secreto Ibérico al Chimichurri Iberian Pork Cut with Chimichurri	 
	Solomillo de Ternera al Pedro Ximenez Beef Tenderloin with Pedro Ximenez Sauce	   
	Dorada al horno Baked Gilthead	  
	Calamar en Aceite Squid in Olive Oil	  
Postres (A elegir)	Dessert (To Choose)	
	Tarta Red Velvet Red Velvet Cake	   
	Delicia de Turrón Almond Nougat Delight	   
	Helado « Alacena Azul » « Alacena Azul » Ice Cream	  
	Fruta de Temporada Seasonal Fruit	

Incluye:

Pan y Servicio

No incluye:

Bebidas ni otros extras

Precio Menú:

21 €/ persona

Included:

Bread and Service

Not included:

Drinks and Extras

Menu Price:

21 € per person

