

MENU

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Cauliflower salad / Ensalada de coliflor

Goat cheese and caramelised walnuts / Queso de cabra y nueces caramelizadas

Marinated salmon / Salmón marinado

Pickled onion, blinis, and crème fraîche / Cebolla encurtida, blinis y crème fraîche

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Supreme of guinea fowl stuffed / Suprema de Pintada

Boletus mushrooms, velouté sauce, and potato purée / Rellena de boletus salsa velouté y purée de patatas

Risotto

Mushroom and black truffle / Champiñones y trufa negra

Grilled wild sea bass / Lubina salvaje a la brasa

Champagne beurre blanc and broccoli / Beurre blanc de champagne y brócoli

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Macarons

Rice pudding / Arroz con leche

Salted caramel / Caramelo salado

DRINKS / BEBIDAS

1/2 bottle of house wine per person /

Media botella de vino de la casa por persona

from
desde **85€** p/p

VAT included / IVA incluido.
excludes service charge 5% / 5% de gasto de servicio no incluido.