

MENÚ MEDIODÍA

PRIMEROS / STARTERS

Hinojo braseado, yogurt cremoso especiado, nabo daikon encurtido, granada y berros / Braised fennel, spiced creamy yogurt, pickled daikon radish, pomegranate and watercress

Tagliatelle al huevo con crema de parmesano, nube de Idiazábal y aceite de albahaca / Egg tagliatelle with parmesan cream, Idiazábal and basil oil

Puerro semi escabechado, avellanas tostadas, holandesa trufada y brotes / Semi-pickled leek, toasted hazelnuts, truffled hollandaise and sprouts

Revuelto de setas de temporada, cebolla frita y coronado con una alcachofa confitada / Scrambled eggs with seasonal mushrooms, fried onions and candied artichoke

SEGUNDOS / MAIN

Suquet de rape y gamba / Monkfish and shrimp stew

Tacos de cerdo en adobo y desmigado, cebolla encurtida, crema agria, cilantro y tomate secos en aceite / Marinated shredded pork tacos, pickled onion, sour cream, cilantro and sun-dried tomatoes in oil

Nuestra versión de "Musaka" / Our "Musaka" version

Lubina entera frita, sweet chili y ensalada fresca de berros, pico de gallo y aguacate / Fried sea bass, sweet chili and fresh watercress salad, "pico de gallo" and avocado

POSTRES / DESSERTS

Chocolate, pan, aceite y sal / Chocolate, bread, oil and salt

Macedonia de frutas de temporada / Seasonal fresh fruit salad

Hojaldre de crema y frutos rojos / Cream and red fruit puff pastry

Incluye: pan, agua, refrescos, cerveza o vino / Includes: bread, water, soft drinks, beer or wine

26€ precio por persona IVA incluido / price per person VAT included

****Fin de semana y festivos 30€****