

## MENÚ MEDIODÍA

### PRIMEROS / STARTERS

- Emulsión de apio nabo, huevo a 65º, chips de yuca y cebolla frita/ *Celeriac emulsion, egg at 65º, cassava chips and fried onion***
- Sopa fría de melón y menta, paletilla ibérica crujiente y crutones de pan/ *Cold melon and mint soup, crispy Iberian palette and bread croutons***
- Raviolis de ricota y espinacas con salsa de parmesano y aceite de albahaca/ *Ricotta and spinach ravioli with parmesan sauce and basil oil***
- Salpicón thai de mar y montaña/ *Thai "salpicon" sea and mountain***

### SEGUNDOS / MAIN

- Arroz meloso de calamar / *Creamy squid rice***
- Super sándwich de pulled pork, tomate fresco, lechuga, col lombarda encurtida y mayonesa de chipotle/ *Pulled pork super sandwich, fresh tomato, lettuce, pickled red cabbage and chipotle mayonnaise***
- Cuartos traseros de pollo a baja temperatura, puré de patatas con ajo asado y salsa trufada/ *Low-temperature chicken quarters, roasted garlic mashed potatoes and truffle sauce***
- Merluza a la romana con piperrada y patatas confitadas/ *Roman-style hake with piperrada and confit potatoes***

### POSTRES / DESSERTS

- Sopa de fresas y helado de vainilla/ *Strawberry soup and vanilla ice cream***
- Macedonia de frutas de temporada/ *Seasonal fresh fruit salad***
- Cremoso de chocolate blanco y menta, piña fresca y piña liofilizada/ *Creamy white chocolate and mint, fresh pineapple and freeze-dried pineapple***

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

**22€ precio por persona IVA incluido/ *price per person VAT included***

**\*\*Fin de semana y festivos 30€\*\***