



# El menú de hoy

Today's Menu

## Primeros platos:

Chupito de crema de espárragos verdes con queso Brie

Ensalada de pimientos asados con boquerones

Arroz meloso de mejillones

## De segundo (a elegir)

Secreto a la plancha con puré de berenjena asada

Lirios fritos con salsa tártara y trinxat de kale ecológico de Álvaro

Ternera Strogonoff con patatas rústicas

## De postre (a elegir)

Budín de pan de brioche

Helado casero de coco con dulce de leche

Sopa de frutos rojos con helado de yogur

26,00 € (IVA incluido)

Incluye pan, agua y vino de la casa





# El menú de hoy

Today's Menu

## First Courses

Entrées

*Shot of green asparagus cream with Brie cheese*

Velouté d'asperges vertes en verrine avec fromage Brie

*Roasted red pepper salad with anchovies, avocado and black olive powder*

Salade de poivrons grillés aux anchois, avocat et poudre d'olive noire

*Creamy rice with mussels*

Riz crémeux aux moules

## Main Courses to Choose From:

Plats principaux (au choix)

*Grilled Iberian pork "secreto" with roasted aubergine purée*

Secreto ibérique grillé avec purée d'aubergine rôtie

*Fried lirios (Mediterranean fish) with tartar sauce and organic kale trinxat by Álvaro*

Lirios fritos (poisson méditerranéen) avec sauce tartare et trinxat de kale biologique d'Álvaro

*Beef Stroganoff with rustic potatoes*

Bœuf Stroganoff avec pommes de terre rustiques

## Desserts to Choose From:

Desserts (au choix)

*Brioche bread pudding*

Pouding de brioche

*Homemade coconut ice cream with dulce de leche*

Glace artisanale à la noix de coco avec dulce de leche

*Red berry soup with yogurt ice cream*

Soupe de fruits rouges avec glace au yaourt

2K

26,00 € (VAT included)

Bread, water and wine



# El menú de hoy

Today's Menu

## Menú vegetariano

### Primeros platos

Chupito de crema de espárragos verdes con queso Brie

Ensalada de pimientos asados con aguacate y polvo de aceituna negra

Arroz meloso con hongos

### De segundo

Trinxat de kale ecológico de Álvaro

### De postre (a elegir)

Budín de pan de brioche

Helado casero de coco con dulce de leche

Sopa de frutos rojos con helado de yogur

26,00 € (IVA incluido)

Incluye pan, agua y vino de la casa





# El menú de hoy

Today's Menu

## Vegetarian Daily Menu

### First Courses

Entrées

*Shot of green asparagus cream with Brie cheese*  
Velouté d'asperges vertes en verrine avec fromage Brie

*Roasted red pepper salad with avocado and black olive powder*  
Salade de poivrons grillés à l'avocat et poudre d'olive noire

*Creamy rice with wild mushrooms*  
Riz crémeux aux champignons

### Main Course

Plat principal

*Organic kale trinxat by Álvaro*  
Trinxat de kale biologique d'Álvaro

### Desserts to Choose From:

Desserts (au choix)

*Brioche bread pudding*  
Pouding de brioche

*Homemade coconut ice cream with dulce de leche*  
Glace artisanale à la noix de coco avec dulce de leche

*Red berry soup with yogurt ice cream*  
Soupe de fruits rouges avec glace au yaourt

26,00 € (VAT included)  
Bread, water and wine