

Dinner

Appetizers - Abrebocas

Pan, aceitunas y all i oli. Bread, olives, and *all i oli* 6.-€

Dos Croquetas. Two Croquettes 6.-€

Torreznos (Pork rinds) & Sweet Chilli Sauce 7.-€

Gozas (Pollo. Chicken) (2 ud) 7.-€

Starters - Entrantes

Steak Tartar, aguacate, pan de cristal.

Beef Steak tartar, avocado, "Cristal" bread 20.-€

Pan Bao, pulled pork, pico de gallo, mayonesa picante.

Bao bread, Pulled pork, Pico de gallo, Spicy Mayo (2 ud) 16.-€

Risotto de gámbas al azafrán.

Saffron and shrimp Risotto 20.-€

Vitello Tonnato 15.-€

Platos principales - Main Courses

Bacalao al all i oli de espinacas. Cod with spinach *aioli* 23.-€

Tagliatelle alle Vongole (Almejas. Clams) 20.-€

Old School main courses

Solomillo de cebón a la pimienta negra, puré de patatas.

Dry-Aged Beef Tenderloin in Peppercorn Sauce, mashed potatoes. (250g) 32.-€

Lenguado *a-la-Meuniere* como le gustaba a la Madrina.

Sole Meunière "La Madrina" 30.-€

Dinner

Desserts - Postres

Mousse de chocolate blanco. White chocolate mousse 8.-€

Coulant de chocolate negro, helado de vainilla.
Chocolate Coulant, Vanilla Ice Cream 7.-€

Tartita fina de manzana, helado de vainilla.
Thin apple pie, Vanilla Ice-cream 9.-€

Red Velvet 8.-€



IVA incluido. VAT included.

Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria.

Please inform our staff if you have any food intolerance or allergy.

Bitte teilen Sie unserem Personal mit, wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien haben.