

Dinner

Appetizers - *Alrebocas*

Pan, aceitunas y *all i oli*. Bread, Seasoned Olives, and Aioli 6.-€

Dos Croquetas. Two Croquettes 8.-€

Langostinos. King Prawns & Sweet (hilli) Sauce (4 pcs) 8.-€

Traditional Hummus & Crudités 12.-€

Starters - *Entrantes*

Carpaccio de Remolacha, rúcula, miel y nueces.
Beetroot Carpaccio, arugula, honey, and walnuts 14.-€

Tártaro de salmón, aguacate y mango.
Salmon Tartare with Mango and Avocado 16.-€

Nordic Salad.
Salmón ahumado, aguacate y salsa de mostaza dulce.
Smoked salmon, advocado, sweet mustard sauce 12.-€

Crema de calabaza. Cream of Pumpkin Soup 6.-€

Platos principales - Main Courses

Pasta al azafrán con gambas. Saffron Pasta with King Prawns 23.-€

Paletilla de cordero y patatas teja
Shoulder of Lamb in its Natural Jus, crisp "teja" potato slices 27.-€

Old School

Solomillo de cebón a la pimienta negra, puré de patatas.
Dry-Aged Beef Tenderloin in Peppercorn Sauce (250g) 32.-€

Lenguado a-la-Meuniere como le gustaba a La Madrina.
Sole Meunière "La Madrina" 30.-€



Dinner

Desserts. - Postres

Classic white Cheesecake 6.-€

Coulant de chocolate negro, helado de vainilla.
Chocolate Coulant, Vanilla ice cream 7.-€

Banoffee Pie 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.

