



Carnes / Meat dishes

Nuestro lechal de cordero Guirro a baja temperatura, deshuesado y glaseado con parmentier y verduras escaladas    34 €

Our local suckling lamb cooked at low temperature, deboned and glazed with potato parmentier and scaled vegetables

Solomillo de vaca con mini verduras y patatas gratinadas   35 €

Filet of beef with mini vegetables and potato parmentier




Chuleta de vaca nacional con piquillos confitados y portobellos risolados para dos personas (1 kg aprox.)   45 € / P.P.





National beef rib with sweet pepper confit and sauteed portobello mushrooms for 2 people (1 kg aprox.)






Postres / Desserts



Ensalada de frutas frescas en temporada 11 €
Fresh seasonal fruit salad

Las texturas de chocolates     12 €
Chocolate in different textures

Savarín croissant con coco, piña y fruta en temporada     12 €
Savarín croissant with coconut, pineapple and seasonal fruit

Torrija caramelizada de Baileys con helado de café      12 €
French toast of Baileys with coffee ice cream

Hojaldre caramelizado con diplomática de limón y frutos rojos     5 €
Caramelized pastrie with lemon cream and red fruit

Helados y sorbetes al gusto  10 €
Ice cream and sorbets to your liking