

# MENÚ DEL DÍA

Disfruta de nuestra gastronomía en un elegante espacio rodeado por unas hermosas vistas y una amplia terraza.

• 1 ENTRANTE + 1 PRINCIPAL •

Incluye servicio de pan y una bebida

19,90€  
(IVA incluido)

## ENTRANTE





Ensalada de boniato asado con crema de queso curado y anisados 

Crema de coliflor con crutones y trufa 

Menestra de verduras con caldo de jamón 

Carpaccio de vaca vieja con mahonesa de vitello tonnato   

## PRINCIPAL

Pollo en pepitoria y tirabeques    

Merluza en salsa verde con patata primor   

Guiso de garbanzos con rabo de toro  

Fideuá de montaña con alioli   

## AÑADE UN POSTRE

Crème brûlée con frutos del bosque marinados +4€   

Brownie de chocolate con toffee de avellana +3€   

## MEJORA TU BODEGA

D.O. Penedès, Miranda d'Espells(Chardonnay) +3€

D.O. Rías Baixas, Gran Bazán Etiqueta Verde (Albariño) +3,5€

D.O. Ribera del Duero, Finca Resalso (Tinto fino) +3€

D.O.Ca. Rioja, Marqués de Murrieta (Tempranillo, Mazuelo, Graciano) +4,5€

\*Precio por persona

\*Incluye servicio de pan y una bebida (agua, cerveza, refresco o vino)

\*(De lunes a viernes a mediodía excepto festivos)



GLUTEN



FRUTOS  
DE CÁSCARA  
NUTS



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



CACAHUETES  
PEANUTS



DIÓXIDO  
DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES



SOJA  
SOY



PESCADO  
FISH



GRANOS  
SESAMO  
SESAME SEEDS



MOSTAZA  
MUSTARD



MOLUSCOS  
SHELLFISH



LÁCTEOS  
DAIRY



HUEVOS  
EGGS



APIO  
CELERY



ALTRAMUJES  
LUPINS



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



# DAILY MENU



Enjoy our gastronomy in an elegant space surrounded by beautiful views and a spacious terrace.

• 1 STARTER + 1 MAIN COURSE •

Includes bread service and one drink

19,90€  
(VAT included)

## STARTERS



Roasted sweet potato salad with cured cheese cream and aniseed  

Cauliflower cream soup with croutons and truffle  

Vegetable stew with ham broth 




Dry aged carpaccio with vitello tonnato mayonnaise   

## MAIN COURSES

Chicken in pepitoria sauce with snow peas    

Hake in green sauce with new potatoes   

Chickpea stew with oxtail  

Mountain fideuá with alioli   

## ADD A DESSERTS

Crème brûlée with marinated berries +4€   

Chocolate Brownie with hazelnut toffee +3€   

## IMPROVE YOUR CELLAR

D.O. Penedès, Miranda d'Espiells(Chardonnay) +3€

D.O. Rías Baixas, Gran Bazán Etiqueta Verde (Albariño) +3,5€

D.O. Ribera del Duero, Finca Resalso (Tinto fino) +3€

D.O.Ca. Rioja, Marqués de Murrieta (Tempranillo, Mazuelo, Graciano) +4,5€

\*Price per person

\*Includes bread service and one drink (water, beer, soft drink, or wine)

\*Monday to Friday at lunchtime except holidays



GLUTEN



FRUTOS  
DE CÁSCARA  
NUTS



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



CACAHUETES  
PEANUTS



DÍÓXIDO  
DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES



SOJA  
SOY



PESCADO  
FISH



GRANOS  
SESAMO  
SESAME SEEDS



MOSTAZA  
MUSTARD



MOLUSCOS  
SHELLFISH



LÁCTEOS  
DAIRY



HUEVOS  
EGGS



APIO  
CELERY



ALTRAMUCES  
LUPINS



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



SAL VERDE