















Pescados Fish

Bacalao confitado con sofrito de tomates murcianos y pasas con espinaca fresca salteada y mouselina suave de ajo 13,80€   
Codfish confit with fried murcian tomatoes and raisins with sautéed fresh spinach




Sashimi de salmón con aguacate, salsa teriyaki, crujiente de cebolla y huevas. 15,80€   
salmon sashimi with avocado, teriyaki sauce, crispy onion and roe.



Carnes Meats

Carrillera de vaca a baja temperatura, puré de patatas trufado y chalotas glaseadas al jengibre 14€   
Low temperature beef cheek, truffled mashed potatoes and ginger-glazed shallots




Solomillo ibérico marinado (180gr.) en BBQ Coreana con boniato y mayonesa de Kimchi 18€     
Marinated Iberian sirloin steak (180gr.) in Korean BBQ with sweet potato and Kimchi mayonnaise

Postres Desserts

Tiramisú 4,80€    
Tiramisú

Tarta de queso al horno 5,10€  
Baked cheesecake

Brownie con helado de vainilla 5,10€   
Brownie with vanilla ice cream

Coulant de chocolate con helado 6,00€   
Chocolate coulant with turrón ice cream

IVA incluido
TVA incluse

Tabla de alérgenos - Allergens table

													
MOSTAZA Mustard	MOLUSCOS Mollusks	HUEVOS Eggs	CACAHUETES Peanuts	LECHE Milk	SÉSAMO Peanuts	SULFITOS Sulphites	SOJA Soya beans	ALTRAMUCES Lupin bean	GLUTEN Gluten	CRUSTÁCEOS Crustacean	PESCADO Fish	FRUTOS SECOS Nuts	APIO Celery