

MENÚ 25 EUROS

Entrantes/Starter

Ensalada Especial para compartir acompañada de mini platos como salsa tahini, sanfaina con queso feta, tzatziki, coliflor rebozada y especiales del día.

Pan fresco, mantequilla y salsa picante.

Green salad accompanied with mini plates of tahini sauce, roasted peppers with feta, tzatziki, breaded cauliflower, and special plates of the day Includes fresh made bread everyday!

Vegetales empanizados.

Tempura vegetables.

Patatas Bravas.

Potatoes in spicy sauce.

Principales/Choose one

Pechuga de Pollo a la plancha servido con purée verde de patatas y vegetales salteados al wok.

Grilled Chicken breast in ginger sauce served with green mashed potatoes and salted vegetables.

Gnocchi de patata en Salsa Azul

(Gorgonzola, Nata, Bacon –sin Bacon opcional-)

Creamy Gnocchi with Blue cheese and bacon (Bacon optional).

Entrecot (200g) con Vegetales a la plancha y salsa Chimichurri.

Entrecot (200g) with grilled vegetables in chimichurri sauce.

Dorada al horno a las Finas Hierbas con Vegetales al horno.

Baked Sea bream in fine herbs and roasted vegetables.

Postres/Desserts

Tarta de chocolate. *Chocolate cake.*

Tartas de frutas varias. *Homemade cakes.*

Incluye una bot. de vino por cada 2 personas.

Includes one bottle of wine for every two people.