

# LE CAFÉ

---

## MENÚ ALMUERZO LUNCH MENU

---

### Aperitivos Starters

Menestra de verduras con velouté de espárragos y jamón  
Vegetable minestrone with asparagus velouté and ham

Cocido garbanzos con espinaca y bacalao  
Chickpea stew with spinach and cod

Pulpo confitado, tubérculos aliñados con pimentón y ali oli de cebollino  
Confit octopus, dressed tubers with peppers and onion ali oli

Pasta casarecce con pesto de tomate y crujiente de queso  
Casarecce pasta with tomato pesto and crunchy cheese

---

### Principales Main courses

Lubina al horno, estofado de berza trufada y salsa de almejas  
Baked sea bass, truffled cabbage stew and mussel sauce

Merluza confitada, salteado de berberechos y quinoa, jugo de pimientos  
Confit hake, sautéed cockles and quinoa, pepper juice

Solomillo ibérico, polenta cremosa de idiazabal y panceta, jugo de oporto  
Iberian sirloin, creamy polenta with idiazabal cheese and bacon, port wine juice

Sukalki de ternera al estilo tradicional  
Traditional veal sukalki stew

---

### Postres artesanos Artisan desserts

Arroz con leche, galletas crujientes y helado de canela  
Rice pudding, crunchy cookies and cinnamon ice cream

Bizcocho de naranja, crema anisada y helado de chocolate  
Orange cake, anise cream and chocolate ice cream

Flan casero de huevo con helado de vainilla  
Homemade egg flan with vanilla ice cream

Repostería diaria de la casa  
Our daily bakery

---

Vino y Agua Mineral  
Wine and Mineral Water

---

Lunes a Viernes 28€ - Fines de semana y festivos 35€  
Monday to Friday 28€ - Weekends and Bank Holidays 35€  
IVA incluido VAT included