

LE CAFÉ

MENU DEL DIA DAILY MENU

Aperitivos Starters

Ensalada de begi handi, tartare de verduras y pistou de albahaca
Squid salad, vegetable tartare and basil pistou

Raviolis de hongos y setas, crema de foie y chips de tubérculos
Creamy rice with mushrooms, truffled foam, and arugula

Crema de porrusalda
Potato leek cream

Principales Main courses

Atún al horno, toffee de pimientos asados y salteado de panceta y espárragos verdes
Baked tuna, roasted bell pepper toffee, sautéed bacon, and green asparagus

Lubina a la plancha, pure de arbequina y vinagreta de langostinos
Grilled sea bass, arbequina purée and prawn vinaigrette

Civet de ciervo, cous cous de tomate asado
Braised venison with roasted tomato cous cous

Postres caseros Artisan Desserts

Canutillos rellenos de mousse de cítricos, crema de especias y helado de habitas de cacao
Puff pastry cones filled with citrus mousse, spice cream and cocoa bean ice cream

Bizcocho de remolacha, salsa de pimienta negra y sorbete de limón
Beet cake, black pepper sauce and lemon sorbet

Surtido de helados y sorbetes caseros
Assortment of artisan ice creams and sorbets

Vino y Agua Mineral
Wine and Mineral Water

Lunes a Viernes 34€ / Monday to Friday 34€
Entrante y postre 24€ - Principal y postre 26€
Fines de semana y festivos 38€ / Weekends and Bank Holidays 38€
Starter & dessert 24€ - Main course & dessert 26€