



A LA CARTE

TAPAS / TAPAS

Platito de jamón cortado a mano / <i>Hand-carved Iberian ham</i>	15
Mini lobster rolls	12
Patatas Bravas SLS / <i>SLS-style Patatas Bravas</i>	9

ENTRANTES/ STARTERS

Carpaccio de Aguacate con rúcula, láminas de parmesano y nueces / <i>Avocado Carpaccio with Arugula, Parmesan Shavings & Walnuts</i>	19
Ensalada verde con huevo duro, tomate, aceitunas, cebolla encurtida y atún en aceite / <i>Green Salad with Hard-Boiled Egg, Tomato, Olives, Pickled Onion & Tuna in Olive Oil</i>	12
Ensalada de quinoa, verduras frescas de temporada y aliño cítrico / <i>Quinoa Salad, Seasonal fresh vegetable and Citrus dressing</i>	14

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Entrecote de Ternera Frisona al grill, patatas fritas y salsa de crema de queso azul / <i>Grilled Frisian Beef Entrecôte with Fries & Blue Cheese Cream Sauce</i>	22
Pescado de Lonja, espárragos trigueros y pimientos del piquillo / <i>Market Fish with Wild Asparagus & Piquillo Peppers</i>	20
Rigatoni Napolitana y albahaca / <i>Rigatoni with Neapolitan Tomato Sauce & Fresh Basil</i>	18
Pasta Pironi, tagiatelle, espárragos verdes y bacon / <i>Pironi pasta, tagliatelle, green asparagus and bacon</i>	20

POSTRES / DESSERTS

Crema catalana con carquinyolis / <i>Traditional Catalana cream with carquinyolis</i>	6
Fresas osmotizadas con nata montada / <i>Infused strawberries with Chantilly cream</i>	6
Coulant de Avellana y Haba Tonka / <i>Hazelnut & Tonka Bean Chocolate Fondant</i>	8

Menu Disponible / Menu available from: 13:00 – 16:00 hr

Este menu incluye el IVA. Por favor si usted tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal de sala.
This menu includes VAT. Please inform our waiting staff if you have any allergies or intolerances.



CHEF'S MENU

Ensalada verde con huevo duro, tomate, aceitunas, cebolla encurtida y atún en aceite / *Green Salad with Hard-Boiled Egg, Tomato, Olives, Pickled Onion & Tuna in Olive Oil*

or

Ensalada de quinoa, verduras frescas de temporada y aliño cítrico / *Quinoa Salad, Seasonal fresh vegetable and Citrus dressing*

Pescado de lonja, espárragos trigueros y pimientos del piquillo / *Market Fish with Wild Asparagus & Piquillo Peppers*

or

Entrecote de ternera Frisona, patatas fritas y salsa de crema de queso azul / *Grilled Frisian Beef Entrecôte with Fries & Blue Cheese Cream Sauce*

or

Rigatoni Napolitana y albahaca / *Rigatoni with Neapolitan Tomato Sauce & Fresh Basil*

Coulant de avellana y haba tonka / *Hazelnut & Tonka Bean Chocolate Fondant*

or

Fresas osmotizadas con nata montada / *Osmotized Strawberries with Whipped Cream*

33€

IVA incluido / *VAT Included*

Este menú no incluye bebidas / *This menu does not include drinks*