

MENU DEL DÍA DAILY MENU

Pequeño aperitivo de nuestro Chef
Chef's welcome appetizer

PRIMER PLATO / FIRST COURSE

Crema de verduras de temporada.
Seasonal vegetable cream soup.

•

Gazpacho casero.
Homemade "Gazpacho" (Traditional Andalusian cold tomato soup).

•

Ensalada de queso de cabra con compota de bayas y nueces.
Goat cheese salad with with berry compote and walnuts.

•

Canelón de Pato con salsa de setas silvestres
Duck cannelloni with wild mushroom sauce.

SEGUNDO PLATO / SECOND COURSE

Lomo de bacalao en salsa verde sobre pure de patata.
Cod loin in "salsa verde" on a bed of mashed potatoes.

•

Carrillera de cerdo al vino tinto con verduras y patata.
Pork cheek in red wine marinated with vegetables and potatoes.

•

Tumbet Mallorquín con huevo y aceite de trufa(vegano / vegetariano).
Mallorcan Vegetable Tumbet with fried Egg ,Aubergines ,Red peppers , Zucchini and potatoes (vegan/vegetarian).

Nuestro postre del día.
Our dessert of the day.

Incluye: Botella para dos de vino de la casa blanco, rosado o tinto, agua y café.
Includes: A bottle of house white, rosé or red wine for two, water and coffee.

45€

Por favor, comuníquese a nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.
Please inform our team if you have any food allergies or intolerances.

Aparcamiento de cortesía para nuestros clientes.
Complimentary guest parking.