

MENÚ 35 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!

Tiras de pollo.
Chicken Strips.

Bolas de ternera en salsa de barbacoa y patatas finas.
Meatballs in BBQ sauce and thin fried potatoes.

Principales/Choose one

Dorada al horno marinada en vino, cítricos y finas hierbas con vegetales al horno.

Baked Sea bream marinated in white wine, citrus and fine herbs served with roasted vegetables.

Gnocchi mediterráneo al pesto con queso parmesano, olivas Kalamata y tomates cherry.

Mediterranean gnocchi al pesto with Kalamata olives and cherry tomatoes.

Entrecot (200g) con Vegetales a la plancha y salsa Chimichurri.
Entrecot (200g) with grilled vegetables in chimichurri sauce.

Pechuga de pollo a la plancha con puré de patata verde y salsa de gengibre. Servido con chips de plátano macho verde.

Grilled Chicken breast in ginger sauce with green mashed potatoes; served with plantain chips.

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.