

MENÚ MIGDIA · MENÚ MEDIODÍA



PRIMERS · PRIMEROS

'Tiradito' de corball a l'estil Nikkei

'Tiradito' de corvina al estilo Nikkei

Timbal de pop i patata amb rovell d'ou curat amb tòfona

Timbal de pulpo y patata con yema de huevo curada con trufa

Amanida verda amb fruites de temporada i salsa rosa

Ensalada verde con frutas de temporada y salsa rosa

Torradeta de foie amb ceba caramel·litzada i pernil ibèric

Tostadita de foie con cebolla caramelizada y jamón ibérico

Xipirons a l'andalusa amb allioli de tinta de calamar

Chipirones a la andaluza con alioli de tinta de calamar

SEGONS · SEGUNDOS

Cassoleta de lluç a la basca amb musclos i espàrrecs

Cazuelita de merluza a la vasca con mejillones y espárragos

Galta de vedella confitada amb poma al forn i el seu suc de rostit

Carrillera de ternera confitada con manzana al horno y su jugo de asado

Katsudon d'entranya de vaca a la milanese amb salsa teriyaki

Katsudon de entraña de vaca a la milanese con salsa teriyaki

Arròs melós de ceps amb tàrtar de gamba (2 pax min.)

Arroz meloso de boletus con tartar de gamba (2 pax min.)

Ous trencats amb cansalada rostida i oli de tòfona

Huevos rotos con panceta asada y aceite de trufa

POSTRES

Ravioli de pinya amb mango · Ravioli de piña con mango

Pa amb xocolata i sal · Pan con chocolate y sal

Torrada de Santa Teresa amb galeta Lotus i caramel

Torrija con galleta Lotus y caramelo

Amanida de fruites amb sorbet de llimona

Ensalada de frutas con sorbete de limón



Aigua, canya o copa de vi. Pa inclòs
Agua, caña o copa de vino. Pan incluido

Menú disponible els migdies laborals · Menú disponible los mediodías laborables

LUNCH MENU • MENU DU MIDI



STARTERS • ENTRÉES

Nikkei-style corvina "tiradito" • Tiradito de maigre façon Nikkei

Octopus and potato timbale with truffle-cured egg yolk

Timbale de poulpe et pomme de terre avec jaune d'œuf confit à la truffe

Green salad with seasonal fruits and pink sauce Salade

verte aux fruits de saison et sauce cocktail

Foie gras toast with caramelized onions and Iberian ham

Toast de foie gras aux oignons caramélisés et jambon ibérique

Andalusian-style baby squid with squid ink aioli

Petits calamars à l'andalouse avec aïoli à l'encre de seiche

MAIN COURSES • PLATS PRINCIPAUX

Basque-style hake casserole with mussels and asparagus

Cassolette de colin à la basque avec moules et asperges

Confit beef cheek with baked apple and its roasting juices

Joue de bœuf confite avec pomme au four et son jus de rôti

Milanese-style beef skirt steak Katsudon with teriyaki sauce

Katsudon de hampe de bœuf à la milanaise avec sauce teriyaki

Creamy porcini mushroom rice with prawn tartare (Min. 2 pax)

Riz crémeux aux cèpes avec tartare de crevettes (2 pers. min)

Broken eggs with roasted pork belly and truffle oil

Œufs cassés avec poitrine de porc rôtie et huile de truffe

DESSERTS

Pineapple ravioli with mango • Ravioli d'ananas à la mangue

Bread with chocolate and salt • Pain au chocolat et au sel

French toast with Lotus biscuit and caramel

Pain perdu avec biscuit Lotus et caramel

Fruit salad with lemon sorbet

Salade de fruits avec sorbet citron



Water, beer, or glass of wine, and bread included

Eau, bière ou verre de vin, et pain inclus

Menu available for lunch on workdays • Menu disponible les jours ouvrables