

Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo Lunch 12:00 – 16:00

Cena Dinner 18:00 – 22:00

2 platos | 2 courses

15,95 €

18,95 €

3 platos | 3 courses

17,95 €

20,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer

Entrada | Starter

***Gazpacho de la semana servido con pan de ajo**

Gazpacho of the week served with garlic bread

***Ensalada griega con queso feta y hummus y tostadas**

Greek fetta salad served with hummus and bread

*** Nachos de Chilli con carne y queso fundido**

Mexican beef chilli nachos with melted cheese

***Fajitas de pollo con salsa agria**

Cajun chicken wraps served with sour cream

***Ceviche de gambas con mango y aguacate**

Ceviche prawns with mango and avocado

Plato principal | Main course

***Hígado de Cordero en salsa de vino tinto con Cebolla caramelizada y pure de patatas**

Lambs' liver with onion red wine sauce served with mash potatoes and crispy serrano ham

***Pechuga de pollo cajún servido con patatas y espinacas salteadas**

Cajun Chicken breast served with mash and sautéed spinach

***Ternera con champiñones en salsa de bourguignon servido con arroz o pure de patatas**

Beef and mushrooms bourguignon served with mash o rice

Espagueti en salsa de pesto de frutos del mar con pan de ajo

See food pesto spaghetti pasta with garlic bread

***Cordero asado a la catalana con salsa de vino tinto y romero con puré de patatas (+6 €)**

Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6 €)

***Opción vegetariana del día**

Vegetarian option of the day

Postre | Dessert

Tarta casera del día | Homemade cake of the day

Malteser magic (maltesers y helado) | Maltesers with ice-cream

