

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

***Sopa de la semana servida con pan de ajo**

Soup of the week served with garlic bread

***Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney

***Champiñones en salsa de brandy y ajo servido con pan tostada de ajo**

Brandy and garlic mushrooms served with garlic toast

***Ceviche de gambas con mango con tostadas**

Mango ceviche prawns with crackers

Plato principal | Main course

***Hígado de Cordero en salsa de vino tinto servida con pure de patatas**

Lamb's liver in a red wine sauce over creamy mash potatoes

***Pechuga de pollo rellena de queso mozzarella y tomates secos sobre cous cous de verduras**

Chicken breast stuffed with mozzarella and sun-dried tomato over mediterranean vegetables cous cous

***Thai Curry de ternera y espinacas servido con arroz de cilantro**

Thai beef spinach curry served with coriander rice

***Filete de salmón en cajun sobre pure de patatas y**

espinacas salteadas

Cajun fillet salmon over mash potatoes and sautéed spinach

***Cordero asado lentamente 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

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

