

MENÚ MEDI • DÍA

22 / 04 – 26 / 04

ENTRANTES

Ensalada amarga con queso de cabra, radicchio y miel

Sopa de guisantes con crutones de pan artesanal

Hummus de lentejas con crudites de zanahoria y brócoli

PRINCIPALES

Coliflor y brócoli gratinados con bechamel de salmón

Estofado de ternera con arroz basmati y cilantro

Col borrachona salteada al wok con champiñones y parmesano

P • STRES

Coliflor y brócoli gratinados con bechamel de salmón

Estofado de ternera con arroz basmati y cilantro

Col borrachona salteada al wok con champiñones y parmesano

Helados

vainilla • chocolate • fresa • sorbete de limón

Pan artesano con ali i oli de la casa
agua, reffresco, caña o vino de la casa y café

18,90 €

LUNCH MENU

22/04 – 26/04

STARTERS

Bitter salad with goat cheese, radicchio and honey

Pea soup with artisan bread croutons

Lentil hummus with carrot and broccoli crudites

MAIN COURSES

Cauliflower and broccoli gratined with salmon béchamel.

Beef stew with basmati rice and coriander.

Wok sautéed cabbage with mushrooms and parmesan cheese

DESSERTS

Lemon panna cotta with roasted pear.

White chocolate cake with dulce de leche and walnuts.

Ice creams

vanilla • chocolate • strawberry • lemon sorbet

Artisan bread with aioli from the house
Water, soft drink, draft beer or house wine and coffee

€ 18.90