



Menú especial del domingo | Sunday Special Menu

Aperitivos | Appetizers

Croquetas de boletus con all i oli de pimentón
Boletus mushroom Croquettes with paprika all i oli

Crema de boniato con jengibre, lemongrass y leche de coco
Sweet potato puree with ginger, lemongrass and coconut milk

Entrantes | Starters

Labneh con tomate cherry salteado, ajo, menta, guindilla, piñones
y semillas tostadas acompañado con pan naan
Labneh yoghurt with sautéed cherry tomato, garlic, mint, chilli, pine nuts
and toasted seeds served with naan bread

Pescado | Fish

Salmón con puré de apionabo y coco, brócoli, kale, setas, alcaparras y chips de boniato
Salmon with celeriac and coconut puree, broccoli, kale, mushrooms, capers and sweet potato chips

Carne | Meat

Carré de cordero marinado en menta, ajo, cilantro y miel con guarnición de garbanzos, arroz salvaje, ras el
hanout y crujiente de cebolla
Rack of lamb marinated in mint, garlic, coriander and honey, garnished with chickpeas, wild rice, ras el hanout
and crispy onions

Opciones Vegetarianas | Vegetarian Options

Tofu a la plancha con puré de apionabo y coco, brócoli, kale, setas, alcaparras y chips de boniato
Grilled tofu With celeriac and coconut puree, broccoli, kale, mushrooms, capers and Sweet potato chips

Pasta rellena de trompeta de la muerte y salsa de trufa, parmesano y crème fraîche
Pasta stuffed with black chanterelle mushroom and truffle sauce, parmesan and crème fraîche

Postre | Dessert

Orange Pie con naranjas de Atzaró
Atzaro Orange Pie

55€ pp – bebidas no incluidas | 55€ pp – drinks not included