

SEGUNDOS  
MAIN COURSES

**Atún rojo salteado sobre judías verdes del caraibe, tartar de piña frescas, servido con arroz blanco**

*Red tuna set on yardlong beans with a fresh tartar of pine-apple served with white rice*

€ 23,95

**Gambas “Jumbo”, puré de patatas al pesto, rucula, tomate y mozzarella**

*Jumbo gambas with pesto mash, rucola, tomato and mozzarella*

€ 21,95

**Filete de rodaballo a la plancha sobre chantarelas salteadas, espárragos verdes y mange-touts con salsa de mostaza antigua**

*Grilled fillet of turbot on baked chanterelles, green asparagus and mange-touts with a grain mustard sauce*

€ 27,95

**Filete de lubina con mezcla de patatas y cogollos, salsa de eneldo**

*Fillet of sea-bass, mashed potatoes with Romaine lettuce and dill sauce*

€ 22,50

**Magret de pato asado estilo Thai con noodles udan salteados**

*Pan roasted duck breast Thai style with pan-fried udan noodles*

€ 21,95

**Chuletas de cordero, brunoise de verduras mediterraneas y salsa al sherry dulce**

*Lamb cutlets, brunoise of Mediterranean vegetables and a sweet sherry sauce*

€ 23,95

**Higado de ternera con patatas nuevas y salsa con cebollas salteadas**

*Pan-fried calf's liver with new potatoes and sauce with baked onions*

€ 19,50

**Solomillo de buey con patatas “Lyonnaise”, endivias caramelizadas y salsa cremosa de pimienta negra & coñac**

*Prime fillet steak with Lyonnais potatoes, caramelised endives and a black pepper & cognac cream sauce*

€ 24,95

**ENTREMESES**  
**STARTERS**

**Rollito de primavera con panceta de cerdo y verduras crujientes servido con salsa**  
*Spring roll with pork belly and crispy vegetables served with dipping sauce*  
€ 8,25

**Gambas en salsa casera agridulce estilo chino**  
*Gambas in a Chinese home-made sweet & sour sauce*  
€ 10,25

**Filetes de sardinas sobre tomates salteadas con ajo, cogollos y vinagreta balsámica**  
*Fillets of sardines set on baked tomato with garlic, Romaine lettuce and balsamic*  
€ 7,95

**Vieiras gratinadas con crema de parmasan**  
*Scallops gratinated in a creamy parmesan sauce*  
€ 16,75

**Pollo al curry sobre ensalada con tortilla Mejicana**  
*Chicken curry on fresh salad with Mexican tortilla*  
€ 8,50

**Foie gras de pato casero, ensalada de rucula, hinojo, pera dulce con una vinagreta de mango y tostada**  
*Homemade foie gras with a light fennel, sweet pear and rocket salad with a mango dressing and toast*  
€ 15,25

**Mozzarella marinada en creme fraîche sobre una brucheta**  
*Mozzarella marinated with creme fraîche on brucheta*  
€7,50

**Queso de cabra templado sobre ensalada fresca, vinagreta balsámica & mostaza**  
*Warm goats cheese on a fresh salad with a balsamic & mustard vinaigrette*  
€ 10,75

**Mejillones “al wok” con salsa picante estilo Thai**  
*Mussels from the wok with a spicy Thai sauce*  
€9,50