



Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(01 - 05 DE DICIEMBRE)

Menú semanal / Weekly menu

PRIMEROS / STARTERS

Patatas con puerro y bacalao / Potatoes with leek and cod (5,10)

Mussaca boloñesa con salsa de queso / Bolognese moussaka with cheese sauce (5,6,8,14)

Alubias pintas con costillas y chorizo / Pinto beans with ribs and chorizo (7)

Crema de hongos con crujiente de jamón / Mushroom cream soup with crispy ham

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Magret de pato al horno de leña con frutos rojo y puré de patata [supl. +3€] / Wood-fired duck magret with red berries and mashed potatoes [suppl. + 3€] (5,7,14)

Quesadilla de ropa vieja con queso de Miraflores de la sierra / Ropa vieja quesadilla with Miraflores de la Sierra cheese (5,6,8,14)

Brocheta de salmón y bimi con mahonesa de aguacate y lima / Salmon and bimi skewer with avocado-lime mayo (5,8,10)

Dorada en papillote con pack choi y seta shimeji / Sea bream papillote with pack choi and shimeji mushrooms (5,10)

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso con base de mantecado y helado / Cheesecake with shortbread crust and ice cream (5,6,8,14)

Tarta de calabaza y jengibre con mousse de yogur con helado / Pumpkin and ginger cake with yoghurt mousse and ice cream (5,6,8,14)

Sorbete de mango al cava / Mango sorbet with cava (7)

Panacotta con compota de kaki / Panna cotta with persimmon compote (8)

MENÚ 25,50€ / TERRAZA 27€ (IVA incl.)

Alérgenos / Allergens



1
ALTRAMUCES
LUPINS



2
CACAHUETES
PEANUTS



3
APIO
CELERY



4
CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



5
FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



6
GLUTEN
GLUTEN



7
SULFITOS
SULFITES



8
LECHE
MILK



9
MOSTAZA
MUSTARD



10
PESCADO
FISH



11
SÉSAMO
SESAME



12
SOJA
SOY



13
MOLUSCOS
MOLLUSK



14
HUEVO
EGG

INTELIER

Palacio San Martín

Andrés Ambajador