



Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(24 - 28 de noviembre)

Menú semanal / Weekly menu

PRIMEROS / STARTERS

Alubias blancas con almejas / White beans with clams (7.13)

Pastel de lombarda, manzana y queso feta con mahonesa de piquillos / Red cabbage, apple and feta cheese pie with piquillo pepper mayonnaise (5.6.8.11.14)

Sopa castellana / Castilian soup (5.6.14)

Potaje de garbanzos con gambón y acelga morada / Chickpea stew with king prawns and purple chard (4)

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Wok de calamar y acelgas rojas thai / Thai squid and red chard stir-fry (2.5.6.12.13)

Rodaballo al horno con patatas panadera [supl. +3€] / Baked turbot with potatoes [suppl.+3€] (6.10)

Redondo de pollo relleno de ciruelas con salsa de queso y puré Robuchon / Chicken roulade stuffed with prunes with cheese sauce and Robuchon mashed potatoes (5.6.8.14)

Codillo de pato con frutos rojos y puré de manzana / Duck knuckle with red berries and apple purée (5.7.8)

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso oreo y helado / Oreo cheesecake and ice cream (5.6.8.14)

Tarta de calabaza y jengibre con crema de queso y helado / Pumpkin and ginger pie with cream cheese and ice cream (5.6.8.14)

Coulant de chocolate con helado / Chocolate coulant with ice-cream (5.6.8.14)

Sorbete de limón al cava / Lemon sorbet with cava

MENÚ 21 € / TERRAZA 23 € (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 Lombayada