



Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(13 - 17 OCT)

Menú semanal / Weekly menu

PRIMEROS / STARTERS

Puerros confitados al carbón con vinagreta de granada y pipas de calabaza / Confited leeks with grenade and pumpkin pipes (5.7)

Alubias pintas con pato confitado / Brown beans with confited duck (7)

Raviolis de ricota y espinacas al pesto con parmesano rallado / Ricotta and spinach ravioli with parmesan (5.6.7.8.14)

Ensalada cesar al curry con cogollo de Tudela al carbón / Caesar salad in curry taste with Tudela lettuce heart (5.8.9.14)

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Costillas asadas de cerdo al chimichurri con patatas / Roast pork ribs in chimichurri taste with potatoes (5.6.7)

Ragout de ternera con arroz basmati a la canela / Veal stew with basmati rice in cinnamon taste (6.7)

Wok de lubina y pack choi con toque de salsa Pekín / Sea bass and pack choi wok with Pekín sauce (5.6.10.12)

Pulpito al carbón con puré de patata robuchon y aceite de pimentón [supl. +3€] / Baked octopuss with robuchon potato cream-soup and paprika oil [supl. +3€] (8.13.14)

POSTRES / DESSERTS

Tarta de zanahoria asada y crema de cacao con helado / Roast carrot and cocoa cream cake with ice-cream (5.6.8.14)

Tarta de chocolate y frutos rojos / Chocolate and red fruits cake (5.6.7.8.14)

Sorbete de frambuesa al cava / Raspberry sorbet in cava taste (7)

Piña al horno de carbón con helado / Roast pineapple with ice-cream (8)

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 Lombardía