



# Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(08 ABR – 12 ABR  
MEDIODÍA)

Menú semanal / Weekly menu

## PRIMEROS / STARTERS

**Salmorejo con langostino crujiente** / Tomato and Garlic Soup with Crispy Shrimp (6.7.10)

**Ensalada griega con vinagreta de fresas** / Greek Salad with Strawberries Vinaigrette (5.7.8)

**Ensaladilla** / Potato Salad (8.10.14)

**Aguacate relleno de ensaladilla de cangrejo y piña** / Avocado Stuffed with Crab Potato Salad and Pineapple (3.8.10.14)

**Lasaña de gambas y espinacas con salsa de quesos** / Prawns and Spinach Lasagna with Cheeses Sauce (6.8.10.14)

## SEGUNDOS / MAIN COURSE

**Pimientos rellenos de bacalao en salsa verde** / Peppers Stuffed with Codfish in Green Sauce (6.8.10.14)

**Ventresca de atún encebollado** / Tuna Belly in Onion Taste (7.10)

**Lubina a la plancha con setas confitadas** / Grilled Bass with Confitated Mushrooms (10)

**Costillas de cerdo al horno con chimichurri y patata asada** / Baked Pork Ribs with Chimichurri Sauce and Roast Potato (3.5.7)

**Muslo de pato al horno con compota de manzana y jugo de carne** / Baked Duck Thigh with Apple Cream and Meat Juice (6)

## POSTRES / DESSERTS

**Sorbete de frambuesa al cava** / Sorbet in Cava Taste

**Brownie cheesecake con helado** / Cheesecake Brownie with Ice-cream (5.6.8.14)

**Tarta Tatin con helado** / Tatin Cake with Ice-cream (5.6.8.14)

**Mousse de fresa con bombón helado** / Strawberry Mousse with Frozen Bonbon (5.8.14)

**Borracho de coco con helado** / Coconut Wet Biscuit with Ice-cream (5.6.8.14)

**MENÚ 20 € / TERRAZA 22 € (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

*Antonio Ambajuda*