

# Menú Grupos

## Entrantes (a compartir) / Starters (to share)

**Croqueta princesa ibérica.**  
Iberian princess croquette.



**Ensaladilla de encurtidos.**  
Pickle salad with mayonnaise.



**Tiradito de atún con crema de ají amarillo.**  
Tuna tiradito with yellow chili cream.



**Tartar de salmón y aguacate.**  
Salmon and avocado tartar.



**Curry rojo de albóndigas caseras de ternera.**  
Red curry homemade meatballs.



**Coca de tomate y mozzarella con pesto rojo.**  
Tomato and mozzarella cake.



(Plato individual) **Carrillera ibérica con salsa fiorentina y puré de patatas casero.**  
Iberian cheeks with fiorentina sauce and homemade potato purée.



## Postre / Dessert

**Postre de chocolate con helados.**  
Dessert of chocolate and ice cream.



**22€** \*Café y Bebida  
no incluida

# Menú Grupos

## Entrantes (a compartir) / Starters (to share)

**Croqueta princesa ibérica.**  
Iberian princess croquette.



**Calamar con mayonesa casera de lima kaffir (entrante frío).**  
Squid with homemade kaffir mayonnaise (cold starter).



**Falafel casero con siracha mayo y tzatziki.**  
Homemade falafel with siracha mayo and tzatziki.



**Tataki de atún con ajo blanco y ketchup de naranja.**  
Tuna tataki with ajo blanco and orange ketchup.



**Pulpo a la plancha con puré clásico y aceite de pimentón ahumado.**  
Grilled octopus with classic potato purée and smoked paprika oil.



**Fajita de pato con barbacoa oriental y verduritas.**  
Duck fajita with oriental barbeque sauce and vegetables.



**Pollo tikka masala (receta original) con arroz jazmín.**  
Tikka masala chicken (original recipe) with jasmine rice.



## Postre / Dessert

**La Llesca + Tarta de chocolate con helado (sin gluten).**  
La Llesca + Chocolate cake with ice cream, (gluten free).



**26€** \*Café y Bebida  
no incluida