

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.



23€ *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 crea, (gluten free).



26€ *Café y Bebida
no incluida