

BRUNCH SET MENU

ENTRANTES

CLASSIC SALMOREJO

TOMATE CONFITADO, AJO, QUESO
CREMA, TOSTADA (V)

EGGS BENEDICTS

PHUEVO ESCALFADO, BRIOCHE CASERO,
SALSA HOLANDESA. A TU ELECCIÓN:
ESPINACAS (V), JAMÓN o SALMÓN AHUMADO

OCTOPUS CARPACCIO

SOBRASADA, SMOKED MAYO,
POTATO, FENNEL

ORGANIC TOMATO & STRAWBERRIES

PAN MASA MADRE, BURRATA,
ALBAHACA, PISTACHIO, CAVIAR
DE ACEITE DE OLIVA (V)

DUO OF CROQUETTES

CROQUETAS DE BACALAO Y JAMÓN

TNT PRAWNS

GAMBAS TIGRE EN TEMPURA CON SALSA TNT
(Suplemento de €8)

MAIN COURSE

JUICY LUCY BURGER

HAMBURGUESA RELLENA DE QUESO
CHEDAR, BACON, TOMATE, PEPIÑILLOS,
PAN DE BRIOCHE

STROZZAPRETI PASTA

PASTA, ALBAHACA, PESTO,
JUDÍAS VERDES, PATATA (V)

CATCH OF THE DAY

A PESCADO DEL DIA, HINOJO,
NARANJA, ALMENDRAS, ENELDO

WHOLE BONELESS PICANTON

PICANTON ENTERO DESHUESADO,
LIMÓN TOSTADO, HIERBAS, PATATAS

STEAKS

(Con suplementos en El Menú del Brunch)

SIRLOIN - €10.00

250g - ENTRECÓTE

FILLET - €20.00

250g - SOLOMILLO

RIBEYE - €15.00

300g - CHULETÓN

SALSAS - €5.00

PIMIENTA | CHIMICHURRI | QUESO AZUL | SETAS TRUFA | BEARNAISE

DESSERTS

OUR OPERA

CHOCOLATE, ALMENDRAS,
CAFÉ

MARINATED STRAWBERRIES

FRESAS MARINADAS, ALBAHACA,
FRAMBUESA,
CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA (VG)

FRENCH TOAST

TOSTADA FRANCESA,
FRESA, MENTA,
CRÈME FRAICHE

CHEESECAKE

CUBIERTO DE CHOCOLATE BLANCO, COCO, PIÑA

Entrante o postre y principal: €35 / Entrante, principal y postre: €40

Válido 1 menú por persona.

Mimosa, Cava, Vinos de la Casa, Refrescos y Agua por 17,50€ por persona

Para disfrutar con un mínimo de dos platos por persona, a partir del momento en que se toma su pedido. Está disponible durante el tiempo asignado de su reserva. Con gusto proporcionamos información relacionada con alérgenos e intolerancias a solicitud. V - vegetariano, VG - vegano