

MENÚ SEMINCI 30€**PRIMEROS**

- Ensaladilla ruasa con virutas de jamón
- Garbanzos con callos
- Alcachofas a la parrilla
- Carpaccio de calabacín con tartar de tomate, aliño cítrico y virutas de queso (vegetariano) 

SEGUNDOS

- Entrecot ibérico a la parrilla con patata asada y mantequilla de hiervas
- Canelones de carrilleras con bechamel trufada
- Chuletillas de cordero con patatas fritas y padrones
- Parrillada verduras (vegetariano) 

POSTRES

- Tarta de queso con galleta lotus
- Torrija en pan brioche

FIRST COURSES

- Russian salad with ham shavings
- Chickeas with tripe
- Grilled artichokes
- Zucchini carpaccio with tomato tartare, citrus dressing, and chees shavings (vegetarian) 

SECOND COURSES

- Grilled iberian entrecôte with roasted potatoes and herb butter
- Cheekback cannelloni with truffle béchamel
- Lamb chops with french fries and padron peppers
- Grilled vegetables (vegetarian) 

DESSERTS

- Cheesecake with lotus cookies
- Brioche spanish french toast

PVP. 30,00€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)
PVP. 30,00€ PER PERSON (VAT INCLUDED)

El menú incluye pan, bebida y postre
The menu includes bread, drink and dessert