

## ENTRANTES

*Dos entrantes a elegir por comensal.*

*Mejillones de roca servidos con vino blanco*

*Hummus de garbanzos Zen, olivas Kalamata y un toque de hierbas mediterráneas*

*Croquetas de cecina sobre cremoso de foie gras y toque de puré de manzana asada*

*Causa limeña de pulpo a nuestro estilo*

*Vitello tonnato*

*Puerros tiernos braseados servidos con stracciatella y tomate cherry confitado*

*Ensalada de temporada*

*Jamón 100% raza ibérica de bellota “Carrasco”*

## PRINCIPAL A ESCOGER

*Pesca del día servida con puré de patatas con coco y lima y salteado de verduras*

*Secreto ibérico a la brasa con nuestras patatas fritas caseras*

*Salteado de verduras y setas con puré de boniato*

*Entrecôte de Vaca servido con nuestras patatas fritas caseras (Suplemento +6€)*

## POSTRE A ESCOGER

*Pastel de queso artesanal*

*Crema catalana con frutas del bosque*

*Hojaldre crujiente con crema de vainilla*

*El tiramisú de Jacqueline*

**(menú ejecutivo · 35€)**

**1pm - 4pm**