



# Menú del Día

Del 23 de junio al 3 de julio

## Primeros

---

Fideuá de carne con ali oli de mojo verde

Salmorejo cordobés con guarnición de jamón de Teruel y huevo duro

Caponata siciliana con queso feta

Ensalada de burrata, cremoso aguacate y vinagreta de mango  
(En colaboración con The MoveMen)

## Segundos

---

Jarrete asado con patatas al romero

Angle de ternera a la brasa con chimichurri

Costillar de cerdo a baja temperatura con BBQ de mango

Salmón a la brasa con chutney de piña y boniato

## Postres

---

Panacota de mango y espuma de coco

Croissant parisino con crema de pistacho y té matcha

Copa de sandía con helado mojito y crema de frutos rojos

**23,90€** (IVA incluido)

Postre, pan, agua y vino de la tierra.  
Vino crianza Rioja Dinastía Vivanco, Supl 10€ botella.

Menús a mesa completa (máximo 10pax) mediodía de martes a viernes  
no festivos

