

Menú Media Pensión

PRIMEROS

Tartar de tomate km0, cebolla encurtida en vino de Jerez y ventresca de atún

Croquetas de pescado de roca con mayonesa de ajo confitado y brotes de cilantro

Brioche de mantequilla ahumada, calamar frito, mayonesa de ponzu y patatas paja

SEGUNDOS

Entrecot de vaca vieja, Patata al horno y mantequilla de hierbas (+4.50€)

Rigatonni all'amatriciana

Suprema de lubina a la parilla, puré de boniato y verduras de temporada

POSTRE

Cheesecake de la casa

Piedras de chocolate 4ud

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal

Bebidas no incluidas – Mesa completa

CONTIENE GLUTEN · CRUSTACEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · MOLUSCOS · ALTRAMUCES · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



Menú Mitja Pensió

PRIMERS

Tàrtar de tomàquet km0, ceba encurtida en vi de Jerez i ventresca de tonyina

Croquetes de peix de roca amb maionesa d'all confitat i brots de coriandre

Briox de mantega fumada, calamar fregit, maionesa de ponzu y patates palla

SEGONS

Entrecot de vaca vella, patata al forn i mantga d'herbes (+4.50€)

Rigatonni all'amatriciana

Suprema de llobarro a la planxa, purè de boniato i verdures de temporada

POSTRES

Cheesecake de la casa

Pedres de xocolata 4ud

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Si té alguna al·lèrgia o intolerància, consulti el nostre personal

Begudes no incloses – Taula complerta

CONTÉ GLUTEN · CRUSTACIS · OUS · PEIX · CACAHUETS · SOJA · LÀCTICS

FRUITS DE CLOSCA · API · MOSTASSA · GRANS DE SESAM · MOL·LUSCOS · TRAMÚS · DIÒXID DE SOFRE I SULFITS



Half board menu

STARTERS

Tomato tartare with locally sourced tomatoes, pickled onion and tuna belly

Rock fish croquettes with confit garlic mayonnaise and cilantro sprouts

Smoked butter brioche, fried squid, ponzu mayonnaise and crispy shoestring potatoes

MAIN COURSES

Aged beef entrecôte, baked potato and herb butter (+4.50€)

Rigatoni all'amatriciana

Grilled sea bass supreme, sweet potato purée and seasonal vegetables

DESSERT

Homemade cheesecake

Chocolate stones 4u.

Chocolate brownie with vanilla ice cream

If you have any allergies or intolerances, please consult our staff.

Drinks not included – Whole table only

CONTAINS GLUTEN · CRUSTACEANS · EGGS · FISH · PEANUTS · SOYA · DAIRY · NUTS · CELERY CÉLERI · MUSTARD · SESAME GRAINS · MOLLUSKS · LIPINS · SULFUR DIOXIDE AND SULFITES



Menu demi-pension

ENTRÉES

Tartare de tomate locale, oignon mariné au vin de Xérès et ventrèche de thon

Croquettes de poisson de roche, mayonnaise à l'ail confit et pousses de coriandre

Brioche au beurre fumé, calamars frits, mayonnaise au ponzu et pommes paille

PLATS PRINCIPAUX

Entrecôte de vache maturée, pomme de terre au four et beurre aux herbes (+4,50€)

Rigatoni all'amatriciana

Suprême de bar grillé, purée de patate douce et légumes de saison

DESSERT

Cheesecake maison

Pierres de chocolat (4 pièces)

Brownie au chocolat et glace à la vanille

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez consulter notre personnel.

Boissons non incluses – Table complète

CONTIENT GLUTEN · CRUSTACÉS · OEUFS · POISSON · ARACHIDES · SOJA · LAITIER · FRUITS COQUILLE · CÉLERI · MOUTARDE · GRAIN SÉSAME · MOLLUSQUES · LIPINES · DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES