

COCINA EN DOS ACTOS

15 - 25 NOVIEMBRE

Huevos "Rotos" con Atún picante
y Alcachofas Tempurizadas 15€

Caballa a la llama sobre Escalivada
y Aceite de Hierbas al Mortero 12€

Corvina asada sobre Risotto de Mollejas
y Espuma de Parmigiano Reggiano 17€

Nuestra César en dos Tiempos 10€

Tarta Noruega de Macadamia y Miel 6€

TWO ACTS COOKING

15 - 25 NOVEMBER

Scrambled Eggs with Spicy Tuna
and Tempura Artichokes €15

Flambée Mackerel with "Escalivada"
and Herbs Oil €12

Roasted Sea Bass on Gizzard Risotto
and Parmigiano Reggiano Foam €17

Our own style Two-Times Caesar Salad €10

Macadamia Nut and Honey Norwegian Cake €6

BATIK