

SET LUNCH MENU 2 COURSES 19.5€

MENU DEL DÍA 2 PLATOS 19.5€

STARTERS

HOMEMADE SOUP OF THE DAY (V)

BEETROOT CURED SALMON

With Capers, Red Onions, Pickles, Salad Leaves,
Gravlax Sauce & Toast

SWEDISH CURRY MEATBALLS

With New Potatoes and Seasonal Vegetables

TOMATO & AVOCADO TARTARE (V) 🌶️

With Chilli & Mango Vinaigrette

CROQUETTES OF THE DAY

With Crispy Onions

NICOISE SALAD

Served with Grilled Tuna, Bell Peppers, Red Onion, Boiled Egg,
Capers, Anchovies, Kalamata Olives, New Potatoes, Cherry
Tomatoes and a Lemon & Mustard Vinaigrette

TEQUILA PIL PIL PRAWNS 🌶️🌶️

With Tequila, Fresh Chilli, Garlic, Smoked Paprika, Grated
Parmesan, Coriander and Lime Juice (4€ Supplement)

MAINS

SEAFOOD SPAGHETTI

With Prawns, Squid & Tomato Sauce

CHICKEN CORDON BLEU

With Hand Cut Fries & Sautéed Vegetables

FILLET OF SEABASS

With Tapenade & Sautéed Vegetables

BEEF TENDERLOIN LASAGNE

With Emmental and Truffle infused Béchamel Sauce

CHICKEN CAESAR SALAD (Vegetarian Option Available)

Crispy Bacon, Anchovies, Croutons, Boiled Egg
& Shaved Parmesan

CHARGRILLED MINUTE STEAK (150G)

Hand Cut Fries, Cherry Tomatoes, Grilled Mushrooms
& Peppercorn Sauce

ORANGE GLAZED DUCK CONFIT

With Dauphinoise Potatoes and Sautéed Vegetables
(8€ Supplement)

ENTRANTES

SOPA CASERA DEL DIA (V)

SALMÓN MARINADO CON REMOLACHA

Con alcaparras, cebollas rojas, pepinillos, lechugas mixtas,
salsa gravlax y tostadas

ALBONDIGAS SUECAS AL CURRY

Con patatas nuevas y vegetales de temporada

TARTAR DE TOMATE Y AGUACATE (V) 🌶️

Con vinagreta de chile y mango

CROQUETAS DEL DIA

Con cebollas crujientes

ENSALADA NICOISE

Servida con atún a la parrilla, cebolla roja, huevo duro,
alcaparras, anchoas, aceitunas, patatas baby, tomates cherry y
una salsa de limón y mostaza

LANGOSTINOS PIL PIL TEQUILA 🌶️🌶️

Con Tequila, guindillas, ajo, pimentón ahumado, parmesano
rallado, cilantro y zumo de lima (Suplemento de 4€)

PRINCIPALES

ESPAGUETTIS CON FRUTOS DEL MAR

Con gambas, calamares y salsa de tomate

POLLO CORDON BLEU

Con patatas fritas y verduras salteadas

LUBINA A LA PLACHA

Con tapenade y verduras salteadas

LASAÑA DE SOLOMILLO DE TERNERA

Con salsa bechamel de emmental y trufa

ENSALADA CÉSAR (Opción vegetariana disponible)

Beicon crujiente, anchoas, picatostes, huevo duro
y queso parmesano en láminas

ENTRECOTTE MINUTE (150G)

Con patatas fritas, tomate cherry, champiñones
y salsa a la pimienta

CONFIT DE PATO GLASEADO CON NARANJA

Con Patatas Dauphinoise y Verduras Salteadas
(Suplemento de 8€)

Between 1pm - 4.30pm Ladies can enjoy 2 hours of
free-flowing Cava for 8.5€ or Champagne for 17€

2 horas de barra libre de Cava para las mujeres entre las
13:00 - 16:30 por 8.5€ o Champagne por 17€

SET LUNCH MENU 2 COURSES 19.5€

MENU DEL DÍA 2 PLATOS 19.5€

STARTERS

HOMEMADE SOUP OF THE DAY (V)

CHICKEN LIVER PARFAIT

With Toasted Ciabatta, Caramelised Onions & Cumberland Relish

DEEP FRIED CAMEMBERT (V)

With Red Berry Compote

RUSSIAN SALAD

With Prawns

GRILLED HALLOUMI CHEESE SALAD

With Grilled Aubergine, Walnuts, Sun Dried Tomatoes, Black Olives, and a Zesty Mustard and Lemon Vinaigrette

GOATS CHEESE SALAD (V)

With Beetroot, Pear, Walnuts, Toasted Oats drizzled with Honey and a Red Berries & Balsamic Vinaigrette

CLASSIC PIL PIL PRAWNS 🌶️🌶️

With Fresh Chilli, Garlic, Smoked Paprika, Parsley and White Wine (4€ Supplement)

ENTRANTES

SOPA CASERA DEL DIA (V)

PATE DE AVE

Con tostadas, cebolla caramelizada y salsa Cumberland

CAMEMBERT FRITO (V)

Con Mermelada

ENSALADA RUSA

Con langostinos

ENSALADA DE QUESO HALLOUMI A LA PARRILLA

Con berenjena asada, nueces, tomates secos, aceitunas negras y una sabrosa vinagreta de mostaza y limón

ENSALADA DE QUESO DE CABRA (V)

Con remolacha, pera, nueces, avena asada con miel y vinagre balsámico y bayas rojas

LANGOSTINOS PIL PIL CLÁSICO 🌶️🌶️

Con guindillas frescas, ajo, pimentón ahumado, perejil y vino blanco (Suplemento de 4€)

MAINS

CHICKEN CAESAR SALAD

With Crispy Bacon, Anchovies, Croutons, Boiled Egg & Shaved Parmesan

CHARGRILLED MINUTE STEAK (150G)

With Hand Cut Fries, Cherry Tomatoes, Grilled Mushrooms & Peppercorn Sauce

SPAGHETTI BOLOGNESE

Traditional Spaghetti served with a Bolognese Sauce

SEA BREAM

Topped with a Persillade Sauce served on a bed of Creamy Mash with a Tarragon and Beurre Blanc Sauce

GAN GREEN CURRY

Tofu Curry with Coconut Milk, Red and Green Peppers, Baby Corn, Shiitake Mushrooms and Broccoli served with Basmati Rice

FILLET OF BEEF MEDALLIONS (180g)

Dauphinoise Potatoes, Root Vegetables & Drambuie Sauce (8€ Supplement)

PRINCIPALES

ENSALADA CÉSAR DE POLLO

Beicon crujiente, anchoas, croutons, huevo duro y queso parmesano en láminas

ENTRECOTTE MINUTE (150G)

Con patatas fritas, tomates cherry, champiñones y salsa de pimientos

ESPAGUETIS BOLOÑESA

Espaghetti con salsa de tomate y carne

DORADA

Cubierta con salsa de perejil acompañada de puré de patatas cremosa y salsa de estragón y mantequilla blanca

CURRY GAN VERDE

Tofu al curry con leche de coco, pimientos rojos y verdes, mini mazorcas de maíz, setas shiitake y brócoli servido con arroz basmati

MEDALLONES DE TENERA (180g)

Con patatas Dauphinoise, verduras y salsa Drambuie (Suplemento de 8€)

Between 1pm - 4.30pm Ladies can enjoy 2 hours of free-flowing Cava for 8.5€ or Champagne for 17€

2 horas de barra libre de Cava para las mujeres entre las 13:00 - 16:30 por 8.5€ o Champagne por 17€

A LITTLE EXTRA

7.5€

Hand Cut Fries, Sautéed Potatoes,
Dauphinoise Potatoes, Crushed New Potatoes,
Creamed Potatoes, Sweet Potato Fries,
Crispy Onion Rings, Chargrilled Mixed Vegetables,
Creamed Spinach, Sautéed Green Beans,
Seasonal Mixed Vegetables or Buttered Peas

SIDE SALADS

7€

Green, Mixed, Coleslaw,
Rocket and Parmesan

EXTRA SAUCES

3€

Peppercorn, Mushroom, Red Wine,
Béarnaise, Ali-Oli, Curry Mayonnaise, Chimichurri
Smoked Jalapeño Mayonnaise 🌶️

UN POCO MÁS

7.5€

Patatas fritas caseras, patatas salteadas,
patatas Dauphinoise, puré de patatas, patatas trituradas,
batatas fritas, aros de cebolla crujientes, verduras mixtas
a la plancha, espinaca a la crema, judías verdes salteadas,
verduras mixtas de temporada
o guisantes con mantequilla

ENSALADAS

7€

Verde, mixta, col,
rúcula y parmesano

SALSAS

3€

Pimienta, setas, vino tinto, béarnaise,
ali-oli, mayonesa de curry, chimichurri,
mayonesa con un toque de Jalapeño 🌶️

DESSERTS

BAKED APPLE AND PEAR CRUMBLE
With Homemade Custard

CRÈME BRÛLÉE
With Mixed Berry Compote and Shortbread Biscuit

HOMEMADE NEW YORK BAKED CHEESECAKE
With Salted Caramel Sauce and Vanilla Ice Cream

DUO OF CHOCOLATE BROWNIES
With Salted Caramel Sauce and Vanilla Ice Cream

ICED BERRIES
With Hot White Chocolate Sauce

FRESH FRUIT PLATTER
With Yoghurt and Mint Dip

SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon and Mango

Add a Topping
Salted Caramel Sauce, Hot Dark Chocolate Sauce,
Hot White Chocolate Sauce

1€

CHOICE OF DESSERTS FOR 6€

POSTRES

CRUMBLE DE MANZANAS Y PERAS AL HORNO
Con crema Inglesa

CRÈME BRÛLÉE
Con coulis de frutos rojos y galleta mantecada

TARTA DE QUESO CASERO ESTILO NUEVA YORK
Con sirope de caramelo al toque de sal y helado de vainilla

DUO DE BROWNIE DE CHOCOLATE
Con sirope de caramelo al toque de sal y helado de vainilla

FRUTOS ROJOS ESCARCHADOS
Con chocolate blanco caliente

FRUTA FRESCA
Con yogurt y salsa de menta

SELECCION DE HELADOS Y SORBETES
Vainilla, chocolate, fresa, limón y mango

Toppings
Sirope de caramelo al toque de sal,
chocolate negro caliente, chocolate blanco caliente

1€

ELIGE TU POSTRE POR 6€