

Nuestros especiales para febrero

Entrantes

<i>“Gambas al ajillo”, gambas en aceite, ajo, chili</i>	<i>18,90€</i>
<i>Sopa de crema de ortiga con cuadrados de salmón</i>	<i>14,90€</i>
<i>Ensalada de rúcula con hígado de ave salteado, balsámico de granada</i>	<i>17,90€</i>
<i>Carpaccio de ternera golpeada parmesano, mayonesa de trufa, ensalada de calabacín</i>	<i>24,90€</i>
<i>Terrina de lucio y salmón, salsa de yogur y azafrán, bouquet de ensalada</i>	<i>18,90€</i>

Pasta / Risotto

<i>Risotto “Risóni” con cangrejos softshell fritos</i>	<i>21,90€</i>
<i>Papardelle con espárragos verdes, aceitunas y pesto</i>	<i>18,90€</i>

Platos de carne

<i>Dal de lentejas rojas, tofu ahumado, arroz basmati</i>	<i>18,90€</i>
<i>Conejo guisado con ajo, verduras, almendras y polenta</i>	<i>22,90€</i>
<i>Rabo de buey estofado en vino tinto, puré de patatas</i>	<i>24,90€</i>

Platos de pescado

<i>Calamar relleno en salsa de crustáceos</i>	<i>26,90€</i>
<i>Filete de lenguado en salsa de chalota y colinabo, pataticas</i>	<i>36,90€</i>
<i>Filete de salmón salvaje con aromas mediterráneos y verduras, cocinado y servido en papel de pergamino</i>	<i>32,90€</i>