

SET LUNCH MENU 2 COURSES 20.5€

MENU DEL DÍA 2 PLATOS 20.5€

STARTERS

HOMEMADE SOUP OF THE DAY

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)

ENTRANTES

SOPA CASERA DEL DIA

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€)

MAINS

SEAFOOD SPAGHETTI

With Prawns, Squid & Tomato Sauce

CHICKEN CORDON BLEU

With French Fries & Sautéed Vegetables

FILLET OF SEABASS

With Tapenade & Sautéed Vegetables

COTTAGE PIE

Slow cooked rich Beef, topped with Creamy Mash and Grated Cheese served with Peas, Carrots and Red Wine Jus

CHICKEN CAESAR SALAD (Vegetarian Option Available)

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

CHARGRILLED MINUTE STEAK (150G)

With French Fries, Cherry Tomatoes, Grilled Mushrooms & Peppercorn Sauce

ORANGE GLAZED DUCK CONFIT

With Dauphinoise Potatoes and Sautéed Vegetables (8€ Supplement)

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

PASTEL DE CASERÍO

Carne de ternera cocinada a fuego lento, cubierta con puré cremoso y queso rallado, servida con guisantes, zanahorias y salsa de vino tinto.

ENSALADA CÉSAR (Opción vegetariana disponible)

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

ENTRECOTE 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 18€

2 horas de barra libre de Cava para las mujeres entre las 13:00 - 16:30 por 8.5€ o Champagne por 18€

SET LUNCH MENU 2 COURSES 20.5€

MENU DEL DÍA 2 PLATOS 20.5€

STARTERS

HOMEMADE SOUP OF THE DAY 🍲

CHICKEN LIVER PARFAIT 🍴🍴🍴🍴🍴

With Toasted Bread, 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 🍲

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 French 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

VEGAN 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 (180 g) 🍴🍴

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

PRINCIPALES

ENSALADA CÉSAR DE POLLO 🍴🍴🍴🍴

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

ENTRECOTE 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 (180 g) 🍴🍴

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 18€

2 horas de barra libre de Cava para las mujeres entre las 13:00 - 16:30 por 8.5€ o Champagne por 18€

A LITTLE EXTRA

7.7€

- French 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

Buttered Peas

SIDE SALADS

7.7€

- Green, Mixed

Coleslaw

Rocket And Parmesan

EXTRA SAUCES

3.7€

- Mushroom

Red Wine

Béarnaise

Ali-Oli
- Curry Mayonnaise

Smoked Jalapeño Mayonnaise

Chimichurri

Peppercorn

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 8€

UN POCO MÁS

7.7€

- Patatas Fritas Caseras

Patatas Salteadas

Patatas Dauphinoise

Puré De Patatas

Patatas Triturada

Patatas Fritas
- Aros De Cebolla Crujiente

Verduras Mixtas A La Plancha

Espinaca A La Crema

Judías Verdes Salteadas

Seasonal Mix De Vegetales

Guisantes Con Mantequillas

ENSALADAS

7.7€

- Verde, Mixta

Col

Rúcula y Parmesano

SALSAS

3.7€

- Setas

Vino Tinto

Béarnaise

Ali-Oli
- Mayonesa De Curry

Mayonesa Con Un Toque De Jalapeño

Chimichurri

Peppercorn

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 8€