

LAMUGGA

PRIMEROS A COMPARTIR

BERENJENA A LA PARRIYA

con salsa taratur, salvia fresca y pistacho tostado
with taratur sauce, fresh sage and toasted pistachio

ENSALADA CÉSAR

con pollo amarillo certificado a la parriya
y crujiente de parmesano

NIGIRIS DE SOCARRAT

con tartar de atún
socarrat nigiri with tuna tartare

STEAK TARTAR

cortado a cuchillo, hecho con pistachos, encurtidos y
yema de huevo curado
*cut with a knife steak tartare, made with
pistachios and cured egg yolk*

SEGUNDOS INDIVIDUALES

SALMÓN A LA PARRIYA

con tzatziki de hierbabuena, pepino y tahini, acompañado de
ensalada thai y hoja de bambú
*grilled salmon with mint, cucumber, and tahini sauce,
served with thai salad and bamboo leaf*

SOLOMILLO DE NOVILLA ECO

a la parriya. Con puré de patatas y champiñones
*fillet mignon grilled with roast potatoes and
mushrooms*

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES *Assorted Desserts*

BEBIDAS

BARRA LIBRE

Vinos | Cervezas | Refrescos

65€/ PERSONA

Dispone de barra libre de bebidas (cerveza, vino blanco y vino tinto y refrescos) hasta servir el postre
Para confeccionar este menú, hemos seleccionado los platos más representativos de nuestra carta. No obstante, si desea hacer algún cambio,
no dude en ponerse en contacto con nosotros; estaremos encantados de adaptarlo a sus preferencias.
Para la comodidad del grupo, recomendamos opciones vegetarianas cuando haya un mínimo de 10% del total de comensales.
De no llegar a este mínimo, recomendamos escoger platos individuales de nuestra carta.