

LAMUGGA

PRIMEROS A COMPARTIR

GAJOS DE BONIATO

con yogurt de cardamomo y eneldo
with cardamom and dill yogurt

HUMMUS DE GARBANZOS

con pan de pita casero a la parrilla
with grilled pita bread

ENSALADA CÉSAR

con pollo amarillo certificado a la parrilla
y crujiente de parmesano

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*

RISOTTO DE RABO DE TORO

con boletus, crema de trufa y parmesano
*oxtail risotto with boletus mushrooms, truffle cream,
and Parmesan*

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES

Assorted Desserts

BEBIDAS

VINO BLANCO

Bodeguero | D.O. Rueda | Verdejo

VINO TINTO

Óxido | D.O. RIOJA | Tempranillo

BEBIDAS

Cervezas | Refrescos | Agua

45€/ PERSONA

Cada botella de vino se puede cambiar por 2L de cerveza, tinto de verano o 5 refrescos.

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.