



**MENU DE MEDIODÍA – LUNCHTIME MENU**  
(12:00hs – 17:00hs)

**PRIMEROS – ENTREÉS – STARTERS**

ROLLITO CRUJIENTE DE CANGREJO Y GAMBAS CON SALSA AGRIDULCE DE MANGO  
CRISPY CRAB AND SHRIMPS ROLL WITH SWEET AND SOUR MANGO SAUCE  
**ROULEAU CROUSTILLANT AU CRABE ET CREVETTE AVEC SAUCE AIGRE- DOUCE À LA MANGUE**

CREMA DE CALABACÍN Y COCO  
SQUASH SOUP WITH COCONUT MILK  
**CRÈME DE COURGETTE ET NOIX DE COCO**

ENSALADA DE COGOLLOS CON ATÚN Y PIMIENTOS ESCALIVADOS  
BABY LETTUCE WITH TUNA AND PEPPERS “ESCALIVADOS”  
**SALADE DE CŒURS DE LAITUE AVEC THON ET POIVRONS GRILLÉS**

MAKI DE TERNERA ASADA  
MAKI OF ROASTED VEAL  
**MAKI AU RÔTI DE VEAU**

**SEGUNDOS – PLATS PRINCIPALES – MAIN COURSES**

DORADA EN BAMBOO AL VAPOR CON CÍTRICOS Y VERDURAS  
STEAMED GILTHEAD IN BAMBOO WITH CITRUS FRUITS AND VEGETABLES  
**DORADE EN BAMBOU, À LA VAPEUR AUX CITRIQUES ET LÉGUMES**

OSOBUCO ESTOFADO ESTILO ASIÁTICO CON ARROZ JAZMÍN  
ASIAN STYLE STEWED OSOBUCO MEAT WITH JAZMIN RICE  
**JAVET STYLE ASIATIQUE AVEC RIZ AU JASMIN**

RISOTO DE ALCACHOFAS Y AJOS TIERNOS  
ARTICHOKE RISOTTO WITH YOUNG GARLIC  
**RISOTTO AUX ARTICHAUTS ET AIL TENDRE**

MAGRET DE PATO CON CHUTNEY DE CIRUELAS Y PURÉ DE BONIATO (4€+)  
DUCK BREAST WITH PLUM CHUTNEY AND BONIATO PUREE(4€+)  
**MAGRET DE CANARD AVEC CHUTNEY AUX PRUNES ET PURÉE DE POMME DE TERRE DOUCE(4€+)**

**POSTRES – DESSERTS – DESSERTS**

ESTRUDEL DE MANZANA  
APPLE STRUDEL  
**STRUDEL AUX POMMES**

NATILLAS CON GALLETA “MARIA”  
CREAM PUDDING WITH “MARIA” BISCUIT  
**CRÈME AU BISCUITS “MARIA”**

HELADO DE YOGUR Y NATA  
YOGURT AND CREAMY ICE-CREAM  
**GLACE AU YAOURT ET A LA CRÈME**

Bebidas y café incluidos/ Boissons et café compris/ Beverage and coffee included

**MENU DEL DIA : 14,50€**  
+ 8% IVA/ TVA/VAT