

 **Entrante – Starter - Entrées**

<p><i>Gazpacho</i>          «Gazpacho » Natural cold soup of tomato, red pepper and onion  <i>Gazpacho de tomate, poivron rouge et oignon</i></p>	5,00€
<p><i>Jamón ibérico de bellota con pan y tomate</i>          Bellota Iberian Ham and toasted bread tomato  <i>Jambon Ibérique de Bellota avec du pain à la tomate</i></p>	16,00€
<p><i>Ensalada Cesar con pollo crujiente</i>          Caesar Salad with crusty Chicken  <i>Salade César avec poulet croustillant</i></p>	10,00€
<p><i>Ensalada de salmón ahumado con queso fresco con vinagreta de sidra</i>          Salad of smoked salmon and fresh cheese with vinagretta of cider  <i>Salade au saumon fumé et fromage frais avec vinaigrette de cidre</i></p>	10,00€
<p><i>Salpicón de gambas y aguacate con mayonesa de soja y naranja</i>          Prawns and avocado Spanish salad with mayonnaise of soy and orange  <i>Mélange de crevettes et avocat à la mayonnaise de soya et orange</i></p>	10,00€
<p><i>Sepia del Mediterráneo a la plancha con pesto de pistachos</i>          Mediterranean Grilled cuttlefish with pistachios pesto  <i>Seiches grillées de la Méditerranée avec pesto de pistaches</i></p>	11,00€
<p><i>Langostinos del Mediterráneo a la plancha con ensalada de wakame</i>          Mediterranean Grilled King Prawns with wakame salad  <i>Crevettes grillées de la Méditerranée avec salade de wakame</i></p>	18,00€
<p><i>Gambas alistadas del Mediterráneo a la plancha</i>          Mediterranean grilled striped prawns  <i>Crevettes rayées grillées de la Méditerranée</i></p>	13,00€
<p><i>Selección de croquetas caseras</i>          Homemade Croquettes selection  <i>Sélection de croquettes maison</i></p>	10,00€

## **Platos principales – Main course – Plat principal**

Solomillo de ternera a la plancha con salsa de trufa del maestrazgo y verduras de temporada Grilled beef sirloin steak with truffle sauce and seasonal vegetables <i>Entrecôte grillée à la sauce de truffe et de légumes de saison</i>	19,00€
Carrilleras de cerdo ibérico y foie fresco con salsa de oporto y pimienta negra Iberian pork cheeks and fresh foie, with Oporto and black pepper sauce <i>Joues de porc ibérique et foie à la sauce d'Oporto et poivre noir</i>	17,00€
Nougat de rape y carabineros Nougat of monkfish and red prawns <i>Nougat de lotte et crevettes rouges</i>	18,00€
Tronco de merluza a la plancha con verduras de temporada Grilled Hake trunk with seasonal vegetables <i>Tronc de merlu grillée avec légumes de saison</i>	17,00€

## **Para acompañar – Side Order – Assiette d'accompagnement**

Patatas fritas artesanas / French fries / <i>Pomme de terre frites artésanes</i>	5, 00€
Espinacas salteadas con crema ligera / Sauteed spinach with soft cream / <i>Épinards sautés à la sauce légère</i>	5, 00€
Verduras a la plancha / Grilled vegetables / <i>Légumes grillés</i>	5, 00€

## **Postres – Dessert**

Tatin de manzana / Apple Tatin / <i>Tatin aux pommes</i>	5,00€
Helados saludables / Diet ice cream / <i>Glace diététique</i>	5,00€
Ensalada de frutas naturales / Natural fruits salad / <i>Salade de fruits naturels</i>	5,00€
Texturas de fresas / Strawberries texture / <i>Texture de fraises</i>	6,00€
Nueces caramelizadas con chocolate caliente y helado de vainilla Caramelized walnuts with hot chocolate and vanilla ice-cream <i>Noix caramélisées avec chocolat chaud et glace vanille</i>	6,00€

Los precios indicados incluyen IVA / The indicated prices include the VAT. / *Les prix indiqués incluent la TVA.*

Horario restaurante/Timetable restaurant/*Horaire restaurant* 13:30pm – 15:30pm /  
20:30pm – 22:30pm

**Para reservar, llamar al teléfono siguiente/To reserve/ *Pour réserver, téléphoner* 964 300**