



MENU DEL DÍA

LUNES A VIERNES MEDIODÍA, EXCEPTO FESTIVOS
12,50€

DAILY MENU

MONDAY TO FRIDAY LUNCH, EXCEPT HOLIDAYS
12,50€

BIENVENIDA:
AGUA Y VINO, CAÑA O REFRESCO

UN BUEN COMIENZO:
2 MONTADITOS DEL DÍA + 1 BUÑUELO DE CHISTORRA +
HUEVOS ROTOS DEL DÍA + ENSALADA DE QUESO DE
CABRA Y FRUTOS ROJOS

PRINCIPALES A ELEGIR:
ALBÓNDIGAS DE TERNERA
SALMÓN CON SALSA DE SOJA, MIEL Y JENGIBRE

POSTRE:
HELADO ARTESANO O MINI DELICIA DEL DÍA

WELCOME:
WATER & WINE, A BEER OR A SOFT DRINK

A GOOD START:
2 DAILY MONTADITOS + 1 CHISTORRA (PORK ARTISAN
SAUSAGE) DONUT + DAILY FRIED EGGS & POTATOES +
GOAT CHEESE SALAD WITH FRUITS OF THE FOREST

MAIN COURSES TO CHOOSE:
VEAL MEATBALLS
SALMON WITH SOY, HONEY & GINGER

DESSERT:
ARTISAN ICE-CREAM OR DAILY MINI DELIGHT

GRAND PAELLAS

LUNES A VIERNES MEDIODÍA, EXCEPTO FESTIVOS	SÁBADOS MEDIODÍA, EXCEPTO FESTIVOS
16,50€	20,50€

GRAND PAELLAS

MONDAY TO FRIDAY LUNCH, EXCEPT HOLIDAYS	SATURDAY LUNCH, EXCEPT HOLIDAYS
16,50€	20,50€

MÍNIMO 2 PERSONAS. PRECIO POR PERSONA

BIENVENIDA:
AGUA, PAN, ACEITUNAS Y ALL I OLI

ENTRANTES:
CHANQUETES CON HUEVOS FRITOS + LA MEJOR
ENSALADILLA DEL MUNDO + LANGOSTINOS CRUJIENTES
CON SALSA THAI

PRINCIPALES A ELEGIR:
ARROZ DEL SENYORET
PAELLA MAR Y TIERRA

POSTRE:
HELADO ARTESANO O MINI DELICIA DEL CHEF

MINIMUM OF TWO PEOPLE. PRICE PER PERSON

WELCOME:
WATER, BREAD, OLIVES & ALLIOLI

STARTERS:
FRIED SMALL FISH WITH FRIED EGGS + WORLD CHAM-
PION COLD RUSSIAN SALAD (POTATOES) + CRISPY KING
PRAWNS WITH THAI-SAUCE

MAIN COURSES TO CHOOSE:
SENYORET RICE (SEAFOOD WITH NO SHELLS)
LAND & SEA PAELLA

DESSERT:
ARTISAN ICE-CREAM OR DAILY MINI DELIGHT