











# CARTA RESTAURANTE












**Horarios: Almuerzo 13:00-15:30h (última orden 15:15h) / Cena 20:30-23:30h (última orden 23:15h)**

**Hours: Lunch 1:00-3:30 p.m. (last order 3:15 p.m.) / Dinner 8:30-11:30 p.m. (last order 11:15 p.m.)**








## **Para picar / Finger Food**

- Croquetas cremosas de jamón    12  
*Iberian ham croquettes*
- Jamón de bellota 100% ibérico del Valle de los Pedroches, pan de cristal y tomate  33  
*Navalpedroche D.O. acorn-fed Iberian ham with crystal bread and grated tomatoes*
- Tabla de quesos nacionales y su guarnición    15  
*Spanish cheese board with garnish*
- Taco Tex Mex de pollo con salsa agria de lima    14  
*Tex Mex chicken Taco with sour lime sauce*





## **Entrantes / Startes**

- Ensalada Caprese con pesto, tomate seco y piñones   14  
*Caprese salad with Pesto, dried tomato and pine nuts*
- Ensalada templada de langostinos y avellanas, fideos crujientes y tomate cherry    17  
*Warm prawns salad with hazelnuts, crispy noodles and cherry tomato*
- Verduras de temporada a la parrilla con queso de cabra  14  
*Grilled seasonal vegetables with goat cheese*
- Carpaccio de gambón con aceite tibio de cardamomo sobre ensalada baby   17  
*Prawn carpaccio with cardamom oil and baby lettuce*
- Brioche de roast beef con queso ahumado y pimiento confitado    15  
*Brioche with roast beef, smoked cheese and pepper confit*

## Principales / Main dishes

- Suprema de pollo con jugo de tomillo limonero y cremoso de boniato  23  
*Chicken breast with lemon thyme sauce and creamy sweet potatoes*
- Rodaballo con vegetales y salsa romesco  29  
*Turbot with vegetables and romesco sauce*
- Salmón lacado con salsa Teriyaki, acompañado de basmati y rosemata  28  
*Teriyaki glazed Salmon with basmati and red rice*
- Solomillo de ternera a la plancha con patatas revolconas y pimientos del padrón  32  
*Grilled sirloin steak with mashed potatoes and Padrón pepper*
- Linguini con ibérico y trufufo  21  
*Linguini pasta with cream, Iberian ham and truffle oil*
- Lasaña de verduras y queso de cabra  20  
*Vegetable and goat cheese lasagna*
- Hamburguesa de ternera, tomate, brotes de lechugas frescas, beicon, pepinillo  26  
 queso fundido y acompañada de patatas fritas  
*Beef Burger with tomato, lettuce, bacon, pickle and cheese served with French fries*

## Postres/ Dessert

- Tiramisú con helado de vainilla  9  
*Tiramisu with vanilla ice cream*
- Cheesecake con jalea de melocotón  9  
*Cheesecake with peach jelly*
- Piña con infusión de lima y cardamomo con helado de coco  9  
*Pineapple with lime and cardamom infused and coconut ice cream*
- Brownie con helado de caramelo salado  9  
*Chocolate brownie with salted caramel ice cream*

