



MENU DE LA SEMAINE

Au déjeuner et au dîner du lundi au dimanche

25 € Entrée - plat ou plat - dessert

29 € Entrée - plat et dessert

**Salade croquante de saison: taboulé de chou fleur, radis rose, grenades,
vinaigrette au citron et huile d'amande, parmesan**

*Seasonal crunchy salad, cauliflower tabbouleh, radish, grenades
lemon vinaigrette, almond oil and parmesan*

ou

**Velouté printanier: asperges vertes et pomme de terre
crème de chèvre fouettée, éclats de noisette**



Green asparagus and potatoes soup, whipped goat's cream and nuts



**Pastrami de boeuf rôti, condiment d'agrumes, purée de navets
carottes rôties au miel et romarin**

Roast beef pastrami, turnips purée, roasted carrots with honey and rosemary

ou

**Curry de pois chiche et épinards au lait de coco
épices Colombo et basilic**

Chickpeas and spinach curry, coconut milk Colombo spices and basil



Cheesecake citron vert spéculos et kiwi

Lime cheesecake speculos and kiwi

ou

**Génoise chocolat parfumée au gingembre
crémeux caramel et chocolat**

Chocolate sponge cake flavored with ginger, cream of caramel and chocolate



MENÚ DE LA SEMANA

En el almuerzo y la cena de lunes a domingo

25 € Entrante + plato o plato + postre

29 € Entrante + plato + postre

**Ensalada crujiente de temporada, taboulé de
coliflor y rábanos, vinagreta de limón**



0

**Crema de espárragos verdes y patatas,
crema de cabra batida, avellanas**



**Pastrami de ternera asada, purée de nabos, zanahorias
asadas con miel y romero**

0

**Curry de garbanzos y espinacas, leche de coco,
especias Colombo y albahaca**



Lima cheesecake, speculoos, y kiwi

0

**Bizcocho de chocolate con sabor de
jengibre, crema de caramelo y chocolate**