

*Domingo 3 de mayo de 2026*

# *Menú del día de la Madre*

Hoy la mesa se viste para ella

## ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas caseras de jamón ibérico (4ud.)

Ceviche de corvina, receta de nuestro chef Peruano

Ensalada de Burrata con tomate Cherry confitados, canónigo y base de gazpacho de remolacha

## PRINCIPALES A ELEGIR

Solomillo de ternera con salsa a la pimienta negra, con espuma de patata

Lubina con salsa beurre blanc, espárragos salteados en mantequilla y alcachofa crujiente

Lasaña de verduras asadas con salsa de tomate confitados

## POSTRES A ELEGIR

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Dúo cremoso de mascarpone y fresas frescas sobre Savoiardí

---

65€ por persona

*Sunday, May 3, 2026*

# *Mother's Day Menu*

Today the table is set for her

## STARTERS TO SHARE

Homemade Iberian ham croquettes (4 pcs.)

Corvina ceviche, our Peruvian chef's recipe

Burrata salad with confit cherry tomatoes, lamb's lettuce and beetroot gazpacho base

## MAIN COURSES TO CHOOSE FROM

Beef tenderloin with black pepper sauce and potato foam

Sea bass with beurre blanc, butter-sautéed asparagus and crispy artichoke

Roasted vegetable lasagna with confit tomato sauce

## DESSERTS TO CHOOSE FROM

Cheesecake with blueberry jam

Creamy mascarpone and fresh strawberry duo over Savoiarde biscuits

---

65€ per person