

MENÚ DEL DÍA

EL TELÓN

18€ - Lunes a Viernes 13:30-16:00

24€ - Lunes a Jueves 19:30-22:30

28€ - Viernes, Sábado, Domingo y Festivos 19:30-22:30 - Sábado, Domingo y Festivos 13:30-16:00

Incluye bebida, un primero, un segundo y postre. Suplemento de +2€ por café, té o infusión

PRIMERO A ELEGIR

Bombas de patatas bravas y alioli de ajo asado

Ensalada de cogollos, salmón ahumado y salsa tártara

Panceta glaseada a baja temperatura con cremoso de boniato
Suplemento (+1€)

SEGUNDO A ELEGIR

Rissoto de hongos y setas de temporada

Merluza con salsa verde de kale y verduritas salteadas

Cordero deshuesado con salsa de chocolate y ñoquis fritos
Suplemento (+3€)

POSTRE A ELEGIR

Sopa de mango con lingote de queso de cabra y frambuesa liofilizada

Piña hecha en josper con nuestro almibar, helado de coco

Tarro de tiramisú cremoso de mascarpone con pistachos garrapiñados

SET MENU

EL TELÓN

18€ - Monday to Friday 13:30-16:00

24€ - Monday to Thursday 19:30-22:30

28€ - Friday, Saturday and Sunday 19:30-22:30 - Saturday and Sunday 13:30-16:00

Includes drink, a first course, a second course and dessert. Supplement of +2€ for coffee, tea or infusion

STARTER TO CHOOSE

Bravas potato bombs with roasted garlic aioli

Heart lettuce salad with smoked salmon and tartar sauce

Slow-glazed pancetta with creamy sweet potato sauce
Supplement (+€1)

MAIN TO CHOOSE

Mushroom risotto with seasonal mushrooms

Hake with green kale sauce and sautéed vegetables

Boneless lamb with chocolate sauce and fried gnocchi
Supplement (+€3)

DESSERT TO CHOOSE

Mango soup with goat cheese ingot and freeze-dried raspberry

Pineapple made in Jospé with our syrup, coconut ice cream

Jar of creamy mascarpone tiramisu with caramelized pistachios