

MENÚ DEL DÍA

EL TELÓN

18€ - Lunes a Viernes 13:30-16:00

24€ - Lunes a Jueves 19:30-22:30

28€ - Viernes, Sábado y Domingo 19:30-22:30 - Sábado y Domingo 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 ali-oli de ajo asado

Salmorejo cordobés con puerro braseado y polvo de aceituna negra

Morcilla de Burgos envuelta en corn Flakes con queso de cabra
Suplemento (+1€)

SEGUNDO A ELEGIR

Tartar de salmón ahumado en sarmiento y romero, con aguacate, lima y kale frito

Arroz cremoso de gambas y calabaza asada

Picaña a la parrila con chimichurri y patatas puente nuevo
Suplemento (+3€)

POSTRE A ELEGIR

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

Cheescake cremoso con toffe

Paleta de lima

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

Patatas bravas bombs with roasted garlic aioli

Cordoban salmorejo with braised leek and black olive powder

Burgos blood sausage wrapped in cornflakes with goat cheese
Supplement (+€1)

MAIN TO CHOOSE

Smoked salmon tartare with vine shoots and rosemary, avocado, lime, and fried kale

Creamy rice with shrimp and roasted squash

Grilled picanha with chimichurri and Puente Nuevo potatoes
Additional charge (+€3)

DESSERT TO CHOOSE

Mango soup with goat cheese ingot and freeze-dried raspberry

Creamy toffee cheesecake

Lime popsicle