

ALMUERZO DOMINGO/SUNDAY LUNCH

ENTRANTES/STARTERS

PATE DE CABRACHO CON ALIOLI DE LIMA

FISH PATÉ WITH LIME AIOLI

**CONSOMÉ DE PUCHERO GADITANO CON
RAVIOLI DE SU PRINGA**

CÁDIZ-STYLE PUCHERO CONSOMMÉ WITH MEAT-FILLED
RAVIOLI

**ENSALADA DE REMOLACHA, NARANJA Y
BROTOS TIERNOS CON VINAGRETA DE MOSTAZA
Y AVELLANAS**

BEETROOT, ORANGE AND BABY LEAF SALAD WITH A
MUSTARD AND HAZELNUT VINAIGRETTE

POSTRES/DESSERTS

**LEMON PIE, MERENGUE, MOUSSE DE YUZU
Y HELADO DE FRAMBUESA**

LEMON PIE, MERINGUE, YUZU MOUSSE AND
RASPBERRY ICECREAM

**PUDDING DE DÁTILES Y NUECES PECANAS
CON TOFFEE DE MISO Y HELADO DE VAINILLA**

DATE AND PECAN PUDDING WITH MISO TOFFEE AND
VANILLA ICE CREAM

SURTIDO DE QUESO (10€ SUPLEMENTO)

SELECTION OF CHEESE (€10 SUPPLEMENT)

**2 PLATOS 44€ 3 PLATOS 49€
2 COURSES €44, 3 COURSES €49**

PRINCIPALES/MAIN COURSES

**ROAST BEEF DE LOMO DE RETINTO CON GRAVY
AL VINO TINTO**

RETINTO BEEF ROAST WITH RED WINE SAUCE

**PALETILLA DE CORDERO GLASEADA
CON MIEL DE CAÑA (+5€)**

HONEY-GLAZED LAMB SHOULDER

**½ POLLO COQUELET CON SALSA DE MANZANA
Y SIDRA**

½ POUSSIN WITH AN APPLE AND CIDER SAUCE

**SALMÓN ASADO CON BEURRE BLANC DE
MOSTAZA ANTIGUA**

ROASTED SALMON WITH A GRAIN MUSTARD BEURRE BLANC

**APIONABO ASADO Y GLASEADO CON GRAVY
DE SETAS**

ROASTED AND GLAZED CELERY ROOT
WITH MUSHROOM GRAVY

TODOS LOS PLATOS PRINCIPALES
SE SIRVEN CON YORKSHIRE
PUDDING Y SALSA / ALL MAIN
COURSES SERVED WITH
YORKSHIRE PUDDING AND GRAVY

