



SUNDAY LUNCH

STARTERS / ENTRADAS

Homemade Chicken Liver Pate, PX Gelatin, Confite Red Onion, Fresh Salad & Warm Toast

Hígado de Pollo Casero con Gelatina de PX, Ensalada Fresca & Tostada

Soup of The Day & Bread

Sopa de Día & Pan

Smoke Makerel Rilletes, Avocado, Tomato Tartar & Fresh Sprouts

Rilletes de Caballa Ahumada, Aguacate, Tomate

Prawn Pil-Pil, Olive Oil Infusion, Garlic, Red Pepper & Fresh Bread (Supplement)

Langostinos Pil-Pil, Aceite de Ajo & Gambas, Pimiento Rojo, Perejil & Pan Fresco (Suplemento)

+3 €

Homemade Ham Croquettes & Alioli

Croquetas de Jamón & Alioli

Deep Fried Camembert, Fruit Salad, Blueberry & Confit Onion Sauce & Baby Leaves

Camembert Frito con Ensalada de Frutas, Salsa de Arándanos, Mermelada de Cebolla Roja & Ensalada Mixta

MAIN COURSES / SEGUNDOS

Roast Rib of Beef & Yorkshire Pudding & All The Trimmings

Lomo Alto Asado con Yorkshire Pudding & Todos los Adornos

Roast Belly of Pork & Apple Sauce & All The Trimmings

Panceta de Cerdo Asado con Salsa de Manzana & Todos los Adornos

Slow Braised Lamb Shank & Mint Sauce & All The Trimmings (Supplement)

Codillo de Cordero Estofado Lentamente y Salsa de Manzana & Todos los Adornos (Suplemento)

+3 €

Chicken Breast Wrapped With Fresh Basil & Serrano Ham, Potatoes & Thyme Mash, Ratatouille & Jus

Pechuga de Pollo Envuelta con Albahaca Fresca & Jamón Serrano, Puré de Patata al Tomillo, Pisto & Salsa

Wild Mushroom & Truffle Creamy Sauce, Spinach & Parmesan

Linguini con Salsa Cremosa de Setas Silvestres & Trufa, Espinacas & Parmesano

Pan Fried Fillet of Salmon With Sautéed Courgette, Asparagus, Cherry Tomatoes & Baby Potatoes & Dill Beurre Blanc

Filete de Salmon A la Plancha con Calabacín, Espárragos, Tomate Cherry & Patatas Baby & Salsa de Eneldo

Fillet of Angus Beef, Chive Mash & Pepper Corn Sauce (Supplement)

Solomillo de Angus, Puree de Patatas & Cebollino & Salsa de Pimienta (Suplemento)

+9 €

DESSERTS / POSTRES

Homemade Apple Crumble, Custard & Vainilla Bourbon Ice Cream

Manzana con Crujiente, Crema Inglesa Casera & Helado de Vainilla Bourbon Casera

Strawberry Pavlova Reconstruction, Mascarpone & Yogurt Crunch

Reconstrucción de Pavlova con Fresa, Mascarpone & Crunch de Yogurt

Mix Ice Cream or Sorbet

Helado Mixto o Sorbete

2 COURSES/PLATOS 25 €

3 COURSES/PLATOS 28 €



SUNDAY LUNCH

STARTERS

Wild Mushrooms Vol-au-vent, Green Asparagus, Spinach & Parmesan Cream Sauce
13 €

Prawn Pil-Pil, Olive Oil Infusion, Garlic, Red Pepper & Fresh Bread
13,5 €

Warm Goat's Cheese Salad Fresh Leaf Salad, Nuts, Orange
Apple, & Dates
12 €

Sea food Chowder, Dill & Pernod Fresh Bread
10€

Homemade Ham Croquettes, Alioli
8 €

Thai Wonton
14 €

MAIN COURSES

Thai Green Curry, Fresh Ginger, Coriander & Lime
(Chicken, Prawn or Vegetarian) & Basmati Rice
18,50 €

Slow Cooked Beef Cheek with Guinness & Mash Potatoes
21 €

Homemade Fish & Chips, Mushy Peas & Tartar Sauce
17 €

Pan Fried Fillet of Salmon With Sautéed Courgette, Asparagus, Cherry Tomatoes &
Baby Potatoes & Dill Beurre Blanc
18 €

Slowly Smoked BBQ Spare Ribs, Coleslaw Salad & Homemade Chips
18 €

Wellington of Roast Turkey Crown, Honey Baked Ham, Sage & Onion Stuffing
19 €

Wild Mushroom Linguine & Truffle Creamy Sauce, Spinach & Parmesan
19 €

DESSERTS

Homemade Apple Crumble, Custard & Vainilla Bourbon Ice Cream 8,50 €

Sticky Toffee Pudding 6,50 €

Strawberry Pavlova ,Mascarpone & Yogurt Crunch 6,50 €

Mix Ice Cream or Sorbet 5 €



ALMUERZO DOMINGO

ENTRADAS

Vol-au-vent de Setas Silvestres, Espárragos Verdes, Espinacas & Salsa de Parmesano
13 €

Langostinos Pil-Pil, Aceite Perfumado con Ajo & Gambas, Pimiento Rojo, Perejil & Pan Fresco
13,5 €

**Ensalada de Queso de Cabra, Ensalada Fresca, Nueces,
Naranja & Dátiles**
12 €

Sopa de Marisco con Pernod & Pan Fresco
10€

Croquetas Caseras de Jamón, Alioli
8 €

Thai Wonton
14 €

SECUNDOS

**Curry Verde Tailandés, Jengibre Fresco, Cilantro & Lima (Pollo, Langostino o Vegetariano)
& Arroz Basmati**
18,50 €

Carrillera de Ternera Cocida a Fuego Lento con Guinness & Púre de Patatas
21 €

Bacalao Frito & Patatas fritas
17 €

**Filete de Salmon A la Plancha con Calabacín, Espárragos, Tomate Cherry & Patatas Baby
& Salsa de Eneldo**
18 €

Costillas de Cerdo Ahumadas, Salsa BBQ a Fuego Lento, Ensalada Col & Patatas Fritas
18 €

Wellington de Corona de Pavo & Jamón Asado con Miel, Relleno de Salvia & Cebolla
19 €

Linguini, Salsa Cremosa de Setas Silvestres & Trufa, Espinacas & Parmesano
19 €

POSTRES

Manzana con Crujiente, Crema Inglesa Casera & Helado de Vainilla Bourbon **8,50 €**

Pastel de Sticky Toffee **6,50 €**

Pavlova con Fresa, Mascarpone & Yogurt Crunch **6,50 €**

Helado Mixto o Sorbete & Canasta de Genjibre **5 €**