



MENÚ EJECUTIVO

executive menu

LUNES · MONDAY

PRIMEROS · STARTERS

Crema de calabaza asada con nuestro toque
Roasted pumpkin velouté with our signature touch

o

Ensalada de tomate del jardín y cebolleta
Garden tomato and fresh spring onion salad

SEGUNDOS · MAIN COURSES

Vacío de ternera en su punto con puré de patata suave
Tender beef flank with smooth potato purée

o

Arroz sedoso de setas silvestres con crujiente de parmesano
Silky wild mushroom risotto with a parmesan crisp

MARTES · TUESDAY

PRIMEROS · STARTERS

Nuestra ensaladilla rusa de la casa

Our classic Olivier salad

o

Crema sedosa de guisantes

Velvety pea soup

SEGUNDOS · MAIN COURSES

Trucha con vinagreta de tomates de la huerta

Roasted trout with heirloom tomato vinaigrette

o

Presa de cerdo ibérico con puré de patata cremoso

Iberian pork shoulder with creamy potato purée

MIÉRCOLES · WEDNESDAY

PRIMEROS · STARTERS

Huevo cocido a baja temperatura con hongos silvestres

Soft-poached egg with wild mushrooms

o

Bimi a la parrilla con ají amarillo

Grilled bimi with a hint of yellow chilli

SEGUNDOS · MAIN COURSES

Piña y cogollo a la brasa

Grilled picanha with roasted baby gem lettuce

o

Arroz con verduritas asadas

Roasted vegetables risotto

JUEVES · THURSDAY

PRIMEROS · STARTERS

Ensalada de quinoa con verduritas a la parrilla

Quinoa salad with chargrilled seasonal vegetable

o

Menestra de verduras de la huerta

Roasted vegetables medley

SEGUNDOS · MAIN COURSES

Pasta con setas de temporada

Seasonal wild mushroom pasta

o

Corvina a la parrilla con un twist oriental

Grilled corvina with an oriental twist

VIERNES · FRIDAY

PRIMEROS · STARTERS

Ensalada de bimi y kale

Bimi and kale salad

o

Puerro al carbón con crema de almendra

Charred leek with almond cream

SEGUNDOS · MAIN COURSES

Pasta con tomatitos cherry confitados y albahaca fresca

Pasta with confit cherry tomatoes and fresh basil

o

Entraña al carbón con patatas chafadas

Charcoal-grilled skirt steak with crushed potatoes

23€



PINZELADA
LOUNGE