



## SUNDAY LUNCH

### STARTERS / ENTRADAS

**Homemade Chicken Liver Pate, PX Gelatin, Confité 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 Mackerel Rilletes, Avocado, Tomato Tartar & Fresh Sprouts**

Rilletes de Caballa Ahumada, Acucate, 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 23.95€ / 3 COURSES: PLATOS 26.95€**