

## YOU LUNCH

### Entrantes

Jamón ibérico

Carpaccio de pulpo con patata confitada y crema de aceitunas con anchoas



Croquetas de jamón ibérico con lluvia de parmesano (2 unidades/pax)



Gamba roja con crujiente de pasta kataifi con ajo verde



### Principal

Arroz de bogavante con langostinos



### Sorbete

Sorbete de lima y albahaca



### Postre

Terreta de galleta de anís con helado de boniato y gelee de mistela



### Opciones de arroces

Arroz de langosta y langostinos (sup. 8€, solo por encargo)



Arroz del Senyoret (sup. 8€)



Arroz de pato con trigueros, ajetes, ceps y foie (sup. 8€)



### Vinos:

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda

Vino Rosado Muga D.O. Rioja

Vino Tinto Tomas Gonzalez D.O. Ribera del Duero

Cava Roxanne

## 79€

Precio por persona // IVA incl.

Pan incluido

Agua, café, infusiones, cerveza, refrescos y bodega incluidos

\*Arroces mín. 2 pax. / 1 arroz por mesa

## YOU LUNCH

### Starters

Iberian ham

Octopus carpaccio with potato confit and olive cream with anchovies



Iberian ham croquettes with parmesan shower (2 units/pax)



Red shrimp with crunchy kataifi paste with green garlic



### Entrees

Rice with lobster and shrimps



### Sorbet

Lime and basil sorbet



### Dessert

Aniseed cookie terreta with sweet potato ice cream and mistela gelee



### Rice options

Rice with lobster and prawns (sup. 8€, only on request)



Senyoret rice (sup. 8€)



Duck rice with wild asparagus, garlic, mushrooms and foie gras (sup. 8€)



### Wine:

Finca Montepedroso white wine D.O Rueda

Muga rosé wine D.O. Rioja

Tomas Gonzalez red wine D.O. Ribera del Duero

Cava Roxanne

**79€**

Price per person // VAT incl.

Bread included

Water, coffee, infusions, beer, soft drinks and wine cellar included

\*Rice min. 2 pax. / 1 rice per table