
MENU MEDIODIA

LA SOPA

Crema de col bio con jengibre(L)

LA ENSALADA

Carpaccio de calabacín con gorgonzola y frutos secos (L,FS)

EL ANTIPASTI

Queso tomino con Spek a la rúcula y tostaditas de pan (L,G)

LA PIZZETA

Pizza de calabaza y radicchio (G,L)



LA PASTA

Gnudi, desnudos de ricota, tomate cherry y parmigiano (G,H,L)

EL PESCADO

Suprema de pescado de lonja con verduritas (L,P)

LA CARNE

Panceta ibérica a baja temperatura, lentejas beluga y alioli(SF,H)



EL DULCE

Pastel del día (G,L,H,FS)

LA FRUTA

Fruta de temporada



3 platos ---- 15,90 €

Incluye 1 bebida y pan

Copa vino tinto Fulanito

Copa vino blanco Caballero de Olmedo

Cerveza Moritz

Agua

* Todos los precios incluyen IVA
** El menú es personal



**DICIEMBRE
OTOÑO 2018**

BUSINESS LUNCH

THE SOUP

Organic cabbage cream with ginger (L)

THE SALAD

Carpaccio of zucchini with gorgonzola and nuts (L, FS)

THE ANTIPASTI

Cheese tomino with Spek with arugula and toasted bread (L, G)

THE PIZZETA

Pumpkin and radicchio pizza (G, L)



THE PASTA

Ricotta Gnudi, confit cherry tomatoes and parmesan (G,H,L)

THE FISH

Supreme of fish from market with vegetables (L, P)

THE MEAT

Iberian bacon at low temperature, beluga lentils and aioli (SF, H)



THE SWEET

Cake of the day (G,L,H,FS)

THE FRUIT

Season's fruit



3 plates ---- 15,90 €

Includes 1 drink and bread

Glass of red wine - Fulanito

Glass of white wine - Caballero de Olmedo

Moritz Beer

Water

* All prices include VAT
** The menu is personal



**DECEMBER
AUTUMN 2018**