

# Menú Bistró

## Entrantes / Starters / Entrées

*Anchoas del Cantábrico, lascas de jamón ibérico y salsa romesco*  
*Anchovies from the Cantabrian sea, iberian ham slices and romesco sauce*  
*Anchois du mer cantabrique, tranches de jambon ibérique et sauce romesco*

*Verduritas salteadas con salsa jang, sésamo tostado  
y crema de ajo blanco y espárragos*  
*Sauteed vegetables with jang sauce, toasted sesame and cream  
of white garlic and asparagus*  
*Légumes sautés avec sauce Jang, sésame grillé  
et purée à l'ail grillé et aux asperges*

## Segundo plato / Main course / Plat principal

*Lomo de salmón, cous cous de porrusalda y mojo verde*  
*Salmon loin, leeks and potatoes cous cous, and green "mojo" sauce*  
*Steak de saumon, couscous de pomme de terre  
et poireau et sauce « mojo » vert*

*Costilla de cerdo con patatas asadas y salsa demiglace*  
*Pork rib with roasted potatoes and demiglace sauce*  
*Nervure de porc aux pommes de terre rôties et sauce demiglace*

## Postre / Dessert

*Copa de chocolate negro con lavanda, choconaranja  
y crema de frutos rojos*  
*Black chocolate cup with lavender, chocorange and red fruits cream*  
*Tasse de chocolat noir à la lavande, crème Chocorange et fruits rouges*

*Milhojas de cacao y vainilla con frambuesas y helado casero*  
*Cocoa and vanilla strudel with raspberries and homemade ice cream*  
*Millefeuille de cacao et de la vanille aux framboises et crème glacée maison*

34,90€ IVA incl./ pers  
Bebidas no incluidas / Drinks not included / Hors boissons