



- delivery menu-

Explore our menu below
& click on your preferred
order method to order.
It's that simple.

 +34 971 808 197



Order on WhatsApp

Entrantes | Starters

Ensalada de raíces (remolacha, rabano, nabo)

Roots salad (beet, radish, turnip)

9.60

-

Ensalada mixta (verduras de nuestro huerto)

Mixed salad (vegetables from our garden)

9.60

-

Ensalada sandia y feta (pepino, jalapeno dulce verde)

Watermelon & feta salad (cucumber, green sweet jalapeño)

11.20

-

Ensalada de queso roquefort (apio, peras, nueces)

Roquefort salad (Celery, pears, walnuts) contains nuts

11.20

-

Carpaccio de salmon (marinado en zumo de remolacha , yogurt, hierbas aromatica con ensalada de zanahorias y curcuma)

Salmon carpaccio (marinated in beet juice, yogurt and herbs with a carrot and turmeric salad)

14.40

Vinagretas | Salad dressing (Choose one per salad)

Miel, lima & aceite de oliva

Honey, lime & olive oil

-

Salsa de yogur y hierba buena

Yogurt & mint

-

Vinagre balsamico, aceite de oliva y pulpa de ciruela

Balsamic vinegar, olive oil & plum pulp

-

Fresas, vinagre blanco y nueces

Strawberries, white vinegar & walnuts

-

Aceite de hierbas aromáticas

Olive oil with aromatic herbs

-

Vinagre de jerez

Sherry vinegar



Tapas

Croquetas de patatas al horno (con mayonesa de pimiento de la vera)

Baked potato croquettes (subtle sweet paprika mayonnaise)

8.00

-

3 bolas de Arancini (1 jamòn cocido , 1 espinaca, 1 bolognese)

3 Arancini balls (1 cooked ham, 1 spinach, 1 bolognese)

8.00

-

Falafel con yogur aromático

Falafel with aromatic yogurt dip

8.00

-

Parmigiana de berenjenas

Eggplant parmigiana

9.60

-

Tabla de queso y jamòn (Selección del Chef)

Cheese & Ham selection (The Chef's selection)

11.20

-

Vitello Tonnato (Chef Lorenzo's style)

Vitello Tonnato

9.60

Sopas | Soups

Sopa de lentejas (con patatas, puerro y tomillo) (Sopa caliente)

Lentil soup (with potatoes, leek and thyme) (warm soup)

8.00

-

Salmorejo (tomate y pepino)

Salmorejo "Tomato Soup" (tomato & cucumber)

8.00



Pasta fresca | Fresh pasta

Tagliatelle

12.80

-

Tortello relleno de ricotta & queso parmigiano

Tortello stuffed with ricotta & parmigiano cheese

12.80

-

Strangozzi

12.80

-

Lasagna Traditional

Traditional Lasagna

12.80

Salsas | Sauces (One per pasta)

Bolognese (carne de ternera y tomate)

Bolognese (beef & tomato)

-

Aceite de oregano con crema de calabacin

Oregano oil with zucchini cream

-

Salsa de tomates cherry asado (con tomillo y romero)

Roasted cherry tomatoes (with thyme & rosemary)

-

Pesto de berenjenas (con nueces y albahaca)

Eggplant pesto (with walnut & basil)

-

Ragù blanco de conejo (con aceitunas negras)

White ragù with rabbit (and black olives)

-

Ragù de sepia ,rodaballo y alcaparra

Cuttlefish, turbot and caper ragù



Carne | Meat

Muslo de pollo (con salsa de limón y purè de patatas)
Chicken drumsticks (with lemon sauce & mashed potatoes)

14.40

-

Estofado de cordero con puerro y verduras hervidas
(calabacin, zanahorias, coliflor, cebolla...)
Lamb stew with leek & boiled vegetables
(zucchini, carrots, cauliflower, onion...)

16.00

-

“Especialidad Chef Lorenzo” Cuello de cerdo
(con crema de habas y ensalada de judias verde)
“Chef Lorenzo’s specialty”: pork neck
(with bean cream & green bean salad)

14.40

Pescado | Fish

Mantecado de Bacalao (mantecato con
crema de guisantes y cebolla morada en vinagre)
Cod “Mantecado” (with pea cream and pickled red onion)

16.00

Pan | Bread

Zaatar grissini
Zaatar grissini (lebanese herbs)

3.20

-

Pan de leche
Homemade Sweet Bread

3.20

-

Focaccia con romero
Rosemary focaccia

3.20



Postres | Desserts

Brownies de chocolate y avellanas (con crema pastelera)

Chocolate & hazelnut brownie (with pastry cream)

7.20

-

Crostata de mermelada casera

Homemade jam crostata

7.20

-

Pannacotta (con flor de romero y ciruelas)

Pannacotta (with plum & rosemary blossom)

7.20

-

Petunia Cheesecake (de limon & tomillo)

Petunia cheesecake (lemon & thyme)

7.20



+34 971 808 197



Order on WhatsApp



☎ +34 971 808 197



Order on WhatsApp

Vinos | Wine

Blanco | White

Laus

Somontano

13.00

-

Vega Reina

Rueda

13.00

-

Marques de la Concordia

Rioja

17.00

-

El Jardin de Lucia

Rias Baixas

20.00

Blanco Ecologico | White Ecological

Ikigall Eco

Penedes

15.00

Champagne

Moet & Chandon

Champagne

49.00

-

Moet & Chandon Rosé

Champagne

64.00

-

Ruinart

Champagne

69.00

-

Ruinart Rosé

Champagne

84.00



Rosado | Rosé

Conde Valdamar

Rioja

15.00

-

Le Petit Balthazar

Pays d'Oc France

16.00

-

Domaine La Champone

Luberon France

25.00

Tinto | Red

Arienzo Crianza

Rioja

15.00

-

Gallinas y Focas

Mallorca

24.00

-

Pago de Carraovejas

Ribera Del Duero

35.00