

# MARKET MENU

MAY 2018

## **AJOBLANCO DE MANZANA RAÍZ DE APIO Y CABALLA** (VG)(GF)

Green apple "ajoblanco". Celery root & smoked mackerel. **7.5**

## **MEJILLONES A LA CREMA DE SIDRA Y CITRONELA** (GF)

Mussels in a cider & lemongrass creamy sauce. **7.2**

## **HAMBURGUESA DE SEITÁN, ENCURTIDOS Y QUESO VEGANO** (VG)

Seitán burger, pickles & vegan cheese **7.9**

## **ARROZ NEGRO CON GAMBA A LA PLANCHA** (GF)

Squid ink, creamy rice, baby squid, grilled prawn. **7.9**

## **MANITAS DE CERDO, FOIE GRAS Y PURÉ DE BONIATO** (GF)

Pork trotters, foie gras, foraged mushrooms & sweet potato. **8.5**

## **TEMPURA DE VERDURAS, QUESO DE CABRA Y MIEL DE CAÑA** (GF)(VG)

Vegetable tempura, goats cheese & cane honey. **7.2**