

~Restaurant Week Menu August 2009~

Starters
(choose one)

Ensalada de la Casa con Queso de Cabra y Vinagreta de Miel
House Salad with Goat Cheese and Honey Dressing

Gazpacho Andaluz
Traditional Gazpacho from Andalusia

El Mar y la Montaña
Sautéed Squid, Scallops, Wild Mushroom and
Veal Sweet Bread

**Calamares a la Plancha con Pisto de
Verduras Locales**
Grilled Squid, Local Farm Vegetables Ragout

Main Courses (choose one)

Fish

Pez Espada con Ragú Fresco de Verduras y Quínoa
Swordfish, Fresh Vegetables and Quinoa Ragout

Lubina con arroz Cremoso de Setas Silvestres
Rockfish with Wild Mushroom Creamy Rice and Morels Sauce

Salmon con Verduras a la Plancha y Salsa de Cava
Salmon with Grilled Vegetables and Cava Sauce

Meat and Poultry

**Pastel de Cochinillo Asado con Ensalada y
Salsa de Frutos Rojos**
Suckling Pig terrine, Fennel Salad and Berries Sauce

Falda de Buey con Puré de Patatas al Ajo Asado Piquillo Plancha y Salsa de Vino tinto
Angus beef Flank Steak with Potatoes Puree and Piquillo Peppers, Red wine Sauce

**Brocheta de Pollo con Shitake , Tomates y
Patatas Pajas**
Chicken Brochette with Shitake and tomato, Stew Potatoes

Dessert
(Choose One)

Arroz con leche
Rice pudding

Flan de la casa con Nata montada de Naranja
Traditional Flan, and Orange Mouse

**Macedonia de Frutas con Sirope de
Menta y Especias**
Fresh Fruit Salad in a Spiced Syrup

Brownie de Chocolate Blanco con Crema de Baileys y Helado de Chocolate
White Chocolate Brownie, Baileys Cream and
Dark Chocolate Ice-Cream

Price per Person
\$20.09 Lunch
\$35.09 Dinner
(Vegetarian options available)

Restaurant Week Wine Deals

Sparkling Wines (D.O. Cava)

NV	Poema Brut. Xarel – lo, Macabeo, Parellada	\$28
NV	Condé de Subirats Brut. Xarel – lo, Macabeo, Parellada	\$29

White Wines

2008	Valdelainos. Verdejo (D.O. Rueda)	\$26
2007	Viñas del Vero. Chardonnay (D.O. Somontano)	\$29
2008	Las Colinas Del Ebro Garnacha Blanca (D.O. Terra Alta)	\$30
2008	Esencia divina. Albariño (D.O. Rias Baixas)	\$40

Rosé Wines

2008	Montecastrillo Rosado. Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)	\$30
------	--	------

Red Wines

2006	Campos de luz. Garnacha (D.O. Cariñena)	\$25
2007	Campellares. Tempranillo. (D.O. Ca. Rioja)	\$26
2006	El Molinet. Tempranillo, Cab. Sauvignon (D.O. Valencia)	\$27
2004	Venta la Ossa. Tempranillo (D.O. La Mancha)	\$30
2007	El Arte de Vivir. Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)	\$35
2006	Juan Gil. Monastrell. (D.O. Jumilla)	\$37
2007	Finca La Cuesta. Mencía (D.O. Montsant)	\$40
2004	Cabrida. Garnacha (D.O. Montsant)	\$55

Celebrates Its

20th

Anniversary