

# COCINA EN DOS ACTOS

15 - 25 NOVIEMBRE

Huevos "Rotos" con Atún picante  
y Alcachofas Tempurizadas 15€

Caballa a la llama sobre Escalivada  
y Aceite de Hierbas al Mortero 12€

Corvina asada sobre Risotto de Mollejas  
y Espuma de Parmigiano Reggiano 17€

Nuestra César en dos Tiempos 10€

Tarta Noruega de Macadamia y Miel 6€

---

## TWO ACTS COOKING

15 - 25 NOVEMBER

Scrambled Eggs with Spicy Tuna  
and Tempura Artichokes €15

Flambée Mackerel with "Escalivada"  
and Herbs Oil €12

Roasted Sea Bass on Gizzard Risotto  
and Parmigiano Reggiano Foam €17

Our own style Two-Times Caesar Salad €10

Macadamia Nut and Honey Norwegian Cake €6

# BATIK