

## HEALTHY CHOISE SMOOTHIES

5,75

AÇAÍ SUNRISE  
BEET BOOST  
GREEN DETOX  
COCO CRUSH

FRESA LOVE  
TROPICAL MIX  
BAYAS POWER  
VITAMINA BOOST

## CÓCTELES

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| PIÑA COLADA SIN ALCOHOL | 7,50  |
| MOJITO SIN ALCOHOL      | 7,50  |
| CAIPIRIÑA               | 10,50 |
| DAIQUIRI                | 10,50 |
| MOJITO                  | 10,50 |
| NEGRONI                 | 10,50 |
| COSMOPOLITAN            | 11,50 |
| MANHATTAN               | 11,50 |
| ESPRESSO MARTINI        | 11,50 |
| MARGARITA               | 11,50 |
| PIÑA COLADA             | 12,00 |
| BLOODY MARY             | 12,00 |
| SEX ON THE BEACH        | 12,00 |

## PROMOCIONES

**DESAYUNO**  
**FULL BUFFET**  
17'50 08.00 - 10.30

**CÓCTELES 2x1**  
16.30 - 18.00  
(LUNES A VIERNES)

**CENAS  
TEMÁTICAS**  
PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL

**MÚSICA EN VIVO**  
del 15 de Junio al 21 de Septiembre

## Celebra TU MOMENTO ESPECIAL

EN EL BALCÓN DE LA SELLA



¿Buscas un lugar con encanto  
para tu próximo evento?  
Ya lo has encontrado.

En El Balcón de la Sella creamos  
experiencias memorables en un entorno único:

CUMPLEAÑOS  
Y ANIVERSARIOS

BAUTIZOS Y COMUNIONES

CENAS DE EMPRESA  
Y EVENTOS CORPORATIVOS

PRESENTACIONES  
Y CELEBRACIONES A MEDIDA

Porque El Balcón de la Sella no es solo un restaurante...  
Es el lugar donde los momentos importantes  
se vuelven inolvidables.



Consulta todos  
nuestros servicios  
escaneando  
este QR



Avenida de la Marina Alta, 2  
Pedreguer · T 965 64 86 19  
[www.syncrosfera.com](http://www.syncrosfera.com)



ENSALADAS

- REFLEJO DE LA HUERTA. 13,95  
(Tomate "ECOLÓGICO" con Burrata, cebolleta y Pesto de anacardos.)
- ENSALADA CREMOSA Y TROPICAL. 13,95  
(Queso de Cabra Caramelizado, Piña, Tomate Cherry y Vinagreta de Frutos Secos.)
- ENSALADA CÉSAR AUTÉNTICA. 13,95  
(Hojas de Lechuga Romana cargadas de aderezo, Picatostes y Parmesano.)

ENTRANTES

- PAN CON TOMATE Y ALL I OLI. 3,95
- PATATAS BRAVAS AL ESTILO SYNCRO. 8,50
- ENSALADILLA RUSA CON POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS, ENCURTIDOS Y VENTRESCA DE ATÚN. 8,50
- DÚO DE COCAS 11,95
  - Magret de Pato, Cebolla Caramelizada, Reducción de Mistela y Rúcula.
  - Tomate Confitado con Mozzarella y Pesto de Anacardos.
- SEPIA EN SALSA CON HUEVO POCHE Y KATSOBUSI. 15,00
- GAMBAS AL AJILLO CON SALSA SATÉ, TERIYAKI Y CANDY BOOM. 15,00
- PACK 3X3 DE CROQUETAS DE JAMÓN CON ROMESCU Y CROQUETAS DE GAMBA ROJA Y AJO NEGRO. 15,00
- ATÚN MARINADO EN SALSA THAI CON GAZPACHO DE FRESAS. 20,00
- PULPO A LA BRASA, CON PARMENTIER DE CHIRIVIA, ALL I OLI DE MIEL, EMULSIÓN DE TOMATE Y CEBOLLITA CRUNCH. 20,00
- TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS. 25,00
  - Jamón Ibérico de Cebo, Cecina Lomo Black Angus, Lomo Joselito.
  - Queso 4 Picos, Queso Vaca Vintage Chía, Queso Mahón.

PAELLAS Y MELOSOS (Mínimo 2 pax)  
(Precios por persona)

- PAELLA VALENCIANA. 18,00  
(Albóndigas, Costilla de Cerdo, Pollo Troceado, Bajoqueta, Garrofó y Pimiento Rojo.)
- MELOSO DE CERDO CON VERDURA DE TEMPORADA. 18,00
- ARROZ A BANDA. 19,00  
(Sepia, Calamar y Gambita.)
- MELOSO DEL MAR. 23,00  
(Pulpo y Gambitas.)

HAMBURGUESAS

- PECADO. 17,95  
(Hamburguesa de Vaca Madurada 180g con Cheddar Ahumado, Mermelada de Guanciale, Mayonesa Trufada y Totopos Picantes.)
- VEGGIE. 15,95  
(Hamburguesa Vegetariana de Garbanzos 180g, Salsa Mostaza y Miel, Tomate, Rúcula y Huevo frito.)

CHAMPAGNE

|                                                            | Copa  | Botella |
|------------------------------------------------------------|-------|---------|
| HEIDSIECK & MONOPOLE BRUT                                  | 13,00 | 69,00   |
| CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIERE · CHAMPAGNE, FRANCE |       |         |
| LAURENT PERRIER BRUT                                       | 17,50 | 110,00  |
| CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIERE · CHAMPAGNE, FRANCE |       |         |

CAVA

|                                                |      |       |
|------------------------------------------------|------|-------|
| EL MEU AVI                                     | 5,00 | 27,00 |
| XARELLO, MACABEO · PERELLADA · D.O CAVA ESPAÑA |      |       |
| PANOT GAUDI                                    | 7,00 | 30,00 |
| ROSE · PINOT NOIR · D.O CAVA ESPAÑA            |      |       |

VINO BLANCO

|                                       |      |       |
|---------------------------------------|------|-------|
| LUNA BLANCA                           | 5,00 | 25,00 |
| VERDEJO · D.O. RUEDA ESPAÑA           |      |       |
| EQUILIBRIO                            | 6,00 | 27,00 |
| SAUVIGNON BLANC · D.O. JUMILLA ESPAÑA |      |       |
| PORTA REGIA                           | 7,00 | 30,00 |
| CHARDONNAY · D.O. ALICANTE ESPAÑA     |      |       |
| NATUREO SIN ALCOHOL                   | 7,00 | 30,00 |
| MUSCAT                                |      |       |

VINO ROSADO

|                                          |      |       |
|------------------------------------------|------|-------|
| ESTENAS ROSE                             | 5,00 | 25,00 |
| BOBAL · D.O. PAGO VERA DE ESTENAS ESPAÑA |      |       |
| RIUS                                     | 7,00 | 30,00 |
| BOBAL · ZONA MANCHUELA, ESPAÑA           |      |       |

VINO TINTO

|                                     |      |       |
|-------------------------------------|------|-------|
| TERRA DEL MANA                      | 5,00 | 25,00 |
| TEMPRANILLO · D.O. ALICANTE, ESPAÑA |      |       |
| AUDENCIA                            | 6,00 | 27,00 |
| SYRAH · D.O. UTIEL-REQUENA, ESPAÑA  |      |       |
| NATUREO SIN ALCOHOL                 | 7,00 | 30,00 |
| GARNACHA                            |      |       |

CERVEZA

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| MAHOU 5 ESTRELLAS CAÑA         | 3,50 |
| MAHOU RADLER                   | 3,50 |
| MAHOU SIN ALCOHOL              | 3,50 |
| MAHOU SIN ALCOHOL TOSTADA      | 4,00 |
| MAHOU 5 ESTRELLAS DOBLE/TANQUE | 5,50 |

PRINCIPALES

Carnes

- MAGRET DE PATO A LA SINFONÍA FRUTAL. 29,00  
(Salsa de Arándanos y Gel de Mango.)
- ENTRECOT DE NOVILLA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y PATATA AL HORNO GRATINADA. 31,00
- SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMENTIER TRUFADA, MANZANA CARAMELIZADA Y FOIE. 36,00
- COSTILLAS DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA SOBRE PURÉ DE ZANAHORIA DULCE. 36,00
- CHULETÓN DE VACA MADURADO 30 DÍAS 900Gg-1000Gg. (2 pax.) 75,00

Pescados

- LUBINA A LA PLANCHA Y SU JARDÍN DE SABORES. 28,00  
(Verduritas Salteadas al Wok, Mayonesa de Curry y Crema de Remolacha a la Pera.)
- BACALAO CONFITADO EN SABORES DEL MEDITERRÁNEO. 28,00  
(Velo de Guanciale, Espenecat y Yogurt Deshidratado.)
- SALMÓN AL HORNO CON TRIOLOGÍA VERDE. 29,00  
(Gel de Albahaca, Cremoso de Espinacas y Espárragos Tiernos.)

SUPLEMENTOS

- PURÉS DE LA CARTA. - MIX DE PATATAS
- SALSAS DE LA CARTA - ARROZ BLANCO CON AOVE.
- ENSALADA VERDE

NUESTRA PARTE DULCE

- TARTA DE QUESO SEMILÍQUIDA. 6,50
- TORRIJA DORADA AL TURRÓN CROCANTE Y HELADO DE AVELLANA. 7,00
- TIRAMISÚ DÚO SUBLIME DE PISTACHO Y BLANCO. 7,00
- GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO 70%, ROSQUILLA SALADA Y AOVE DE LA TERRETA. 8,00
- DULCE DESORDEN DE CALABAZA Y CACAO CON HELADO DE MIEL. 8,50

PARA LOS NIÑOS

Entrante

- NUGGETS DE POLLO CASEROS. 9,50
- BARRITAS DE PESCADO. 9,50
- FINGERS DE QUESO. 9,50

Principal

- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON MIX DE PATATAS. 12,00
- PASTA BOLOÑESA. 13,50
- ESPAGUETIS CARBONARA. 13,50
- PIZZA MARGARITA. 17,00



## HEALTHY CHOICE SMOOTHIES

5,75

AÇAÍ SUNRISE  
BEET BOOST  
GREEN DETOX  
COCO CRUSH

STRAWBERRY LOVE  
TROPICAL MIX  
BERRIES POWER  
VITAMIN BOOST

## COCKTAILS

|                    |       |
|--------------------|-------|
| VIRGIN PIÑA COLADA | 7,50  |
| VIRGIN MOJITO      | 7,50  |
| CAIPIRIÑÁ          | 10,50 |
| DAIQUIRI           | 10,50 |
| MOJITO             | 10,50 |
| NEGRONI            | 10,50 |
| COSMOPOLITAN       | 11,50 |
| MANHATTAN          | 11,50 |
| ESPRESSO MARTINI   | 11,50 |
| MARGARITA          | 11,50 |
| PIÑA COLADA        | 12,00 |
| BLOODY MARY        | 12,00 |
| SEX ON THE BEACH   | 12,00 |

## PROMOTIONS

### FULL BUFFET

#### BREAKFAST

ONLY 17'50 08.00 - 10.30  
FOR

### COCKTAILS 2x1

16.30 - 18.00  
(FROM MONDAY  
TO FRIDAY)

### THEMED DINNERS

ASK OUR STAFF FOR MORE INFORMATION.

### LIVE MUSIC

From June 15 to September 21

## Celebrate YOUR SPECIAL MOMENT

AT EL BALCÓN DE LA SELLA



**Looking for a charming venue  
for your next event?**  
You've just found it.

At El Balcón de la Sella,  
we create unforgettable experiences in a unique setting:

BIRTHDAYS AND  
ANNIVERSARIES

BAPTISMS AND  
FIRST COMMUNIONS

BUSINESS DINNERS  
AND CORPORATE EVENTS

PRESENTATIONS  
AND CUSTOM CELEBRATIONS

Because El Balcón de la Sella is not just a restaurant...  
It's the place where important moments  
become unforgettable.



Check out the  
full range of services  
at Syncrosfera  
using this QR code.



Avenida de la Marina Alta, 2  
Pedreguer · T 965 64 86 19  
[www.syncrosfera.com](http://www.syncrosfera.com)



SALADS

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| - Orchard’s Reflection                                                               | 13,95 |
| <i>(“ORGANIC” tomato served with burrata, chives and cashew nuts pesto)</i>          |       |
| - Tropical and Creamy                                                                | 13,95 |
| <i>(Caramelized goat’s cheese, pineapple, cherry tomatoes and nuts vinaigrette.)</i> |       |
| - Authentic Caesar                                                                   | 13,95 |
| <i>(Romaine lettuce leaves loaded with Caesar dressing, croutons and parmesan)</i>   |       |

STARTERS

|                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| - Fresh baked bread with special garlic sauce                                                                          | 3,95  |
| - Triple-cooked potatoes syncro style                                                                                  | 8,50  |
| - Russian salad served with black olives, pickles and seared tuna belly                                                | 8,50  |
| - Duo of Valencian flat breads                                                                                         | 11,95 |
| · Duck magret, caramelized onion, mistela reduction and arug                                                           |       |
| · Confit tomatoes with mozzarella and cashew pesto.                                                                    |       |
| - Poached cuttlefish in its own sauce with poached eggs and katsuobushi (tuna flakes)                                  | 15,00 |
| - Garlic prawns with sate sauce, teriyaki and candy boom                                                               | 15,00 |
| - 3X3 Ham croquettes with Romesco sauce and red prawn croquettes with black garlic sauce                               | 15,00 |
| - Marinated tuna tartar in Thai sauce served with strawberry gazpacho                                                  | 20,00 |
| - Grilled octopus served with parmentier of parsnip, honey, special garlic sauce, tomatoes essence and crunchy onions. | 20,00 |
| - Charcuterie and cheese platter                                                                                       | 25,00 |
| · Iberian pork cebo ham, cecina black Angus fillet, pork fillet Joselito                                               |       |
| · 4 Picos cheese, vintage chia cheese, Mahon cheese                                                                    |       |

PAELLAS & CREAMY RICE

Minimum 2 pax  
Price P.P.

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| - Paella Valenciana                                                                 | 18,00 |
| <i>(Meatballs, Pork Ribs, Diced Chicken, Beef Tenderloin, beans and Red Pepper)</i> |       |
| - Meloso de cerdo                                                                   | 18,00 |
| <i>(Creamed rice with pork and vegetables)</i>                                      |       |
| - Arroz a banda                                                                     | 19,00 |
| <i>(Rice with seafood)</i>                                                          |       |
| - Meloso del mar                                                                    | 23,00 |
| <i>(Creamed rice with octopus and Prawns)</i>                                       |       |

BURGERS

|                                                                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| - Pecado                                                                                                         | 17,95 |
| <i>(180g Matured Cow Burger with Smoked Cheddar, Guanciale Marmalade, Truffled Mayonnaise and Spicy Totopos)</i> |       |
| - Veggie                                                                                                         | 15,95 |
| <i>(Vegetarian Chickpea Burger 180g, Honey Mustard Sauce, Tomato, Arugula and Fried Egg)</i>                     |       |

CHAMPAGNE

|                                                                   | Glass | Bottle |
|-------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| HEIDSIECK & MONOPOLE BRUT                                         | 13,00 | 69,00  |
| <i>CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIERE · CHAMPAGNE, FRANCE</i> |       |        |
| LAURENT PERRIER BRUT                                              | 17,50 | 110,00 |
| <i>CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIERE · CHAMPAGNE, FRANCE</i> |       |        |

CAVA

|                                                       |      |       |
|-------------------------------------------------------|------|-------|
| EL MEU AVI                                            | 5,00 | 27,00 |
| <i>XARELLO, MACABEO · PERELLADA · D.O CAVA ESPAÑA</i> |      |       |
| PANOT GAUDI                                           | 7,00 | 30,00 |
| <i>ROSE · PINOT NOIR · D.O CAVA ESPAÑA</i>            |      |       |

WHITE WINE

|                                              |      |       |
|----------------------------------------------|------|-------|
| LUNA BLANCA                                  | 5,00 | 25,00 |
| <i>VERDEJO · D.O. RUEDA ESPAÑA</i>           |      |       |
| EQUILIBRIO                                   | 6,00 | 27,00 |
| <i>SAUVIGNON BLANC · D.O. JUMILLA ESPAÑA</i> |      |       |
| PORTA REGIA                                  | 7,00 | 30,00 |
| <i>CHARDONNAY · D.O. ALICANTE ESPAÑA</i>     |      |       |
| NATUREO NON ALCOHOLIC                        | 7,00 | 30,00 |
| <i>MUSCAT</i>                                |      |       |

ROSÉ WINE

|                                                 |      |       |
|-------------------------------------------------|------|-------|
| ESTENAS ROSE                                    | 5,00 | 25,00 |
| <i>BOBAL · D.O. PAGO VERA DE ESTENAS ESPAÑA</i> |      |       |
| RIUS                                            | 7,00 | 30,00 |
| <i>BOBAL · ZONA MANCHUELA, ESPAÑA</i>           |      |       |

RED WINE

|                                            |      |       |
|--------------------------------------------|------|-------|
| TERRA DEL MANA                             | 5,00 | 25,00 |
| <i>TEMPRANILLO · D.O. ALICANTE, ESPAÑA</i> |      |       |
| AUDENCIA                                   | 6,00 | 27,00 |
| <i>SYRAH · D.O. UTIEL-REQUENA, ESPAÑA</i>  |      |       |
| NATUREO NON ALCOHOLIC                      | 7,00 | 30,00 |
| <i>GARNACHA</i>                            |      |       |

BEER

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| MAHOU 5 ESTRELLAS GLASS     | 3,50 |
| MAHOU RADLER                | 3,50 |
| MAHOU NON ALCOHOLIC         | 3,50 |
| MAHOU NON ALCOHOLIC TOSTADA | 4,00 |
| MAHOU 5 ESTRELLAS PINT      | 5,50 |

MAIN COURSES

Meats

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| - Duck magret with fruit symphony                                              | 29,00 |
| <i>(Cranberry Sauce and Mango Gel)</i>                                         |       |
| - Beef sirloin steak of heifer served with piquillo peppers au-gratin potatoes | 31,00 |
| - Beef tenderloin steak with truffled parmentier, caramelized apple and foie   | 36,00 |
| - Slow-cooked veal ribs served with sweet carrots pure                         | 36,00 |
| - Beef Tomahawk dried-aged 30 days 900Gg-1000Gg. (2 pax.)                      | 75,00 |

Fish

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| - Sea bass and garden flavors                                           | 28,00 |
| <i>Wok sauteed vegetables, curry mayonnaise and beetroot pear cream</i> |       |
| - Confit cod in mediterranean flavors                                   | 28,00 |
| <i>(Guanciale veil, long-teared vegetables and dehydrated yogurt.)</i>  |       |
| - Baked salmon fillet with vegetable trilogy                            | 29,00 |
| <i>(Basil gel, creamy spinach and tender asparagus)</i>                 |       |

SIDE DISHES

|                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| - PURÉES FROM THE MENU | - WHITE RICE WITH OLIVE OIL |
| - SAUCES FROM THE MENU | - POTATO MIX                |
| - GREEN SALAD          |                             |

OUR SWEET PART

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| - SEMI-LIQUID CHEESECAKE                                          | 6,50 |
| - GOLDEN FRENCH TOAST WITH CRUNCHY NOUGAT AND HAZELNUT ICE CREAM. | 7,00 |
| - TIRAMISU DUO SUBLIME OF PISTACHIO AND WHITE                     | 7,00 |
| - 70% DARK CHOCOLATE GANACHE, SALTED DOUGHNUT AND LOCAL OLIVE OIL | 8,00 |
| - PUMPKIN DELIGHT WITH COCOA AND HONEY ICE CREAM                  | 8,50 |

FOR CHILDREN

Starters:

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| - HOME COOKED CHICKEN BREAST NUGGETS | 9,50 |
| - FISH FINGERS                       | 9,50 |
| - CHEESE FINGERS                     | 9,50 |

Main Courses:

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| - GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRIED POTATOES | 12,00 |
| - SPAGHETTI BOLOGNESA                        | 13,50 |
| - SPAGHETTI CARBONARA                        | 13,50 |
| - PIZZA MARGARITA                            | 17,00 |



# MENÚ DEL HOTEL

Disponible de 13h a 15:30h y de 19:30h a 22:30h

## Entrantes

Pequeños comienzos, **grandes sabores**

### CREMA DEL CHEF

*(crema del día o gazpacho)*

### REFLEJO DE LA HUERTA

*(tomate "ECOLÓGICO" con burrata, cebolleta y pesto de anacardos.)*

### ENSALADA CREMOSA Y TROPICAL

*(queso de cabra caramelizado, piña, tomate cherry y vinagreta de frutos secos.)*

### BERENJENA MEDITERRÁNEA

*(berenjena asada al turrón y feta con panko crujiente)*

### ENSALADILLA RUSA

*(con polvo de aceitunas negras, encurtidos y ventresca de atún)*

### GAMBAS AL AJILLO

*(con salsa sate, teriyaki y candy boom)*

### CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO

*(con salsa romescu de avellanas) tres unidades*

## Principales

**El alma** del almuerzo

### PAELLA VERDE (mínimum dos personas)

*(arroz en paella de verduras)*

### LUBINA A LA PLANCHA Y SU JARDIN DE SABORES

*(verduras salteadas al wok, mayonesa de curry y crema de remolacha a la pera)*

### BACALAO CONFITADO EN SABORES DEL MEDITERRÁNEO

*(velo de guanciale, espencat y yogurt deshidratado)*

### DORADA VITAL

*(dorada a la plancha con parmentier de espinacas)*

### MAGRET DE PATO A LA SINFONÍA FRUTAL.

*(salsa de arándanos y gel de mango)*

### ENTRECOT DE NOVILLA

*(con pimientos del piquillo y patata al horno gratinada)*

### CARRILLERAS THAI

*(carrilleras ibéricas estofadas al curry verde)*

## Postres

**Final Feliz** garantizado

### COCO LOVE

*(yogurt con coco y frutos rojos)*

### LA TARTA SORPRESA

*(la tarta del día)*

### FRUTA ARCOÍRIS

*(fruta fresca variada)*

### HELADOS Y SORBETES

*(dos bolas para elegir)*

32,95

# HOTEL'S ALL-DAY MENU

Available from 1:00 pm to 3:30 pm and from 7:30 pm to 10:30 pm

## Starters

Small Beginnings, **Big Flavors**

### "CREMA DEL CHEF"

*(cream of the day or gazpacho soup)*

### REFLECTION OF THE ORCHARD

*(organic tomato with burrata, chives and cashew pesto)*

### CREAMY AND TROPICAL SALAD

*(caramelized goat cheese, pineapple, cherry tomato and dried fruit vinaigrette)*

### MEDITERANEAN SALAD

*(roasted eggplant with nougat and feta cheese with crispy panko)*

### RUSSIAN SALAD

*(with black olives powder, pickles and tuna belly)*

### GAMBAS AL AJILLO

*(grilled prawns with sate teriyaki sauce and caramel boom)*

### IBERIAN HAM CROQUETTES

*(with hazelnut romesco sauce)*

## Main dishes **The Soul** of the Vegetarian Lunch

### PAELLA VERDE (minimum of two people)

*(paella with vegetables)*

### PAN-FRIED SEA BASS

*(vegetables sautéed in wok, curry mayonnaise and beetroot cream with pear)*

### CONFIT COD IN MEDITERRANEAN FLAVORS

*(guanciale veil, espencat and dehydrated yoghurt)*

### DORADA VITAL

*(grilled sea bream with spinach parmentier)*

### DUCK MAGRET WITH FRUIT SYMPHONY

*(blueberry sauce and mango gel)*

### SIRLOIN STEAK

*(with piquillo peppers and baked potato au gratin)*

### PORK CHEECK THAI STYLE

*(Iberian cheeks braised in green curry)*

## Desserts

**Happy ending** guaranteed

### COCO LOVE

*(yogurt with coconut and red fruits)*

### LA TARTA SORPRESA

*(the cake of the day)*

### FRUTA ARCOÍRIS

*(assorted fresh fruit)*

### HELADOS Y SORBETES

*(two balls of your choice)*

32,95