

# MENÚ DEL DÍA

# EL TELÓN

Disponible de lunes a viernes, excepto festivos, de 13:30-16:00 pm  
Incluye bebida, un primero, un segundo y postre por 18€. Suplemento de +2€ por café, té o infusión

## PRIMERO A ELEGIR

---

Consomé de verduras con huevo poché y lascas de parmesano

Troncos de calabacín en tempura de pimentón de la Vera con miel de caña

Croquetas de Pollo al carbón con salsa brava y papada ibérica  
*Suplemento (+1€)*

## SEGUNDO A ELEGIR

---

Puntaletes salteados con sepia en su tinta y crujiente de rucula

Carrillada de cerdo con salsa de chocolate y pure de calabaza y arroz crujiente

Merluza de Pintxo en su jugo con lombarda y al-oli de ajo asado  
*Suplemento (+3€)*

## POSTRE A ELEGIR

---

Strudel de manzana , crumbel y helado de coco

Mousse de dulce de leche y polvo de pistacho garrapiñado

Paleta de Mango

# SET MENU

# EL TELÓN

*Available from Monday to Friday, except bank holidays, from 1:30 PM to 4:00pm  
Includes a drink, starter, main course and dessert for €18. Supplement of +2€ for coffee, tea, or infusion*

## STARTER TO CHOOSE

---

Vegetable broth with poached egg and parmesan slices

Zucchini logs in tempura of paprika from La Vera with cane honey

Charcoal-grilled chicken croquettes with brava sauce and Iberian jowl  
Supplement (+1€)

## MAIN TO CHOOSE

---

Sautéed puntaletes with cuttlefish in their ink and crunchy arugula

Pork cheek with chocolate sauce and pumpkin puree and crispy rice

Pintxo hake in its juice with red cabbage and roasted garlic al-oli  
Supplement (+3€)

## DESSERT TO CHOOSE

---

Apple strudel, crumbel and coconut ice cream

Dulce de leche mousse and caramelized pistachio powder

Mango Palette