

SUNDAY ROAST SET MENU

SUNDAY ROAST: 2 Courses €45 per person / 3 Courses €55 per person

THE SUNDAY FEAST: Minimum of Two Guests to share
€50 per person

SMALL PLATES & SHARING

OUR CAESAR SALAD

CRISP LETTUCE, PARMESAN AND CROUTONS
WITH OUR SIGNATURE CAESAR DRESSING

HAM CROQUETTES

CRISPY GOLDEN CROQUETTES FILLED WITH
CREAMY BECHAMEL AND SAVOURY HAM

OCTOPUS CARPACCIO

THINLY SLICED OCTOPUS WITH BOLD
MEDITERRANEAN FLAVOURS OF SOBRASADA,
SMOKED MAYO, POTATO AND FENNEL

BURRATA

CREAMY BURRATA WITH SMOKEY TWIST
SERVED WITH RED ENDIVE, PICKLED APPLE,
HAZELNUT AND VANILLA OIL

TACO BOGAVANTE

A LUXURIOUS TACO FEATURING FRESH
LOBSTER, SEASONED WITH A ZESTY TWIST
(Supplement €8)

TNT PRAWNS

TIGER PRAWNS IN CRISPY TEMPURA, TOSSED
IN OUR SIGNATURE TNT SAUCE FOR A SPICY KICK
(Supplement €8)

MAIN COURSE

MUSHROOM RAVIOLI

RICH AND EARTHY MUSHROOMS ENCASED IN TENDER
PASTA, SERVED WITH RED WINE, SAGE AND PARMESAN

CATCH OF THE DAY

FRESHLY CAUGHT FISH, EXPERTLY
PREPARED WITH SEASONAL INGREDIENTS

OUR SUNDAY ROAST

*TRADITIONAL ROAST SERVED WITH CRISPY ROAST POTATOES, HONEY GLAZED CARROTS, PEAS & HAM,
YORKSHIRE PUDDING AND RICH GRAVY*

ROASTED RIBEYE

SUCCULENT RIBEYE ROASTED TO
PERFECTION, SERVED WITH A SWEET APPLE PUREE

LAMB SHOULDER

SLOW ROASTED LAMB WITH
MINT SAUCE PERFECTLY TENDER AND FLAVOURFUL

BONELESS BABY CHICKEN

MARINATED AND ROASTED,
SERVED TENDER WITH CRISPY SKIN

CONFIT PORK BELLY

TENDER PORK BELLY SLOW COOKED TO
PERFECTION, SERVED WITH A SWEET APPLE PUREE

THE SUNDAY FEAST

OUR SUNDAY ROAST PLATTER TO SHARE

(Supplement €20 to your chosen Set Menu - Minimum of 2 Guests)

A FEAST OF ALL THE ROASTS:

CONFIT PORK BELLY
ROASTED RIBEYE
BONELESS BABY CHICKEN
LAMB SHOULDER

Served with roast potatoes, carrots, peas & ham, Yorkshire pudding and rich gravy

BEFORE YOU GO

ICE CREAM & SORBET SELECTION

STICKY TOFFEE PUDING

A CLASSIC BRITISH DESSERT, WARM AND
STICKY WITH TOFFEE SAUCE

A SELECTION OF HOMEMADE ICE
CREAMS AND SORBETS WITH FLAVOURS
OF THE WEEK

CHEF'S SURPRISE

A SPECIAL DESSERT CREATION FROM
OUR CHEF

BOTTOMLESS DRINKS: Add free-flowing house wine, cava, draught beer,
mimosa or soft drinks for €25 per person.

To be enjoyed with a minimum of two courses per person starting from when your food order is taken. It is available for the allocated time of your reservation. We are happy to provide information pertaining to allergens and intolerance on request. V - vegetarian, VG - vegan

SUNDAY ROAST SET MENU

SUNDAY ROAST: Entrante o principal: €45 por persona
Entrante, principal y postre €55 por persona
THE SUNDAY FEAST: Mínimo de dos invitados para compartir
€50 por persona

ENTRANTES

OUR CAESAR SALAD

LECHUGA CRUJIENTE, PARMESANO Y CROUTONES
CON NUESTRA SALSА CÉSAR ESPECIAL

HAM CROQUETTES

CROQUETAS DORADAS Y CRUJIENTES RELLENAS
DE CREMOSA BECHAMEL Y JAMÓN SABROSO

OCTOPUS CARPACCIO

PULPO FINAMENTE REBANADO CON AUDACES
SABORES MEDITERRÁNEOS DE SOBRASADA,
MAYONESA AHUMADA, PATATA Y HINOJO

BURRATA

BURRATA CREMOSA CON UN TOQUE AHUMADO
SERVIDA CON ENDIVIA ROJA, MANZANA
ENCURTIDA, AVELLANA Y ACEITE DE VAINILLA

TACO BOGAVANTE

UN LUJOSO TACO CON LANGOSTA FRESCA,
SAZONADO CON UN TOQUE PICANTE
(Suplemento 8 €)

TNT PRAWNS

LANGOSTINOS TIGRE EN CRUJIENTE TEMPURA, MEZCLADOS
CON NUESTRA SALSА TNT ESPECIAL PARA UN TOQUE PICANTE
(Suplemento 8 €)

PRINCIPALES

MUSHROOM RAVIOLI

HONGOS RICOS Y TERROSOS ENVUELTOS EN PASTA
TIERNA, SERVIDOS CON VINO TINTO, SALVIA Y PARMESANO

CATCH OF THE DAY

PESCADO RECIÉN CAPTURADO, EXPERTAMENTE
PREPARADO CON INGREDIENTES DE TEMPORADA

NUESTRO SUNDAY ROAST

*ASADO TRADICIONAL SERVIDO CON PATATAS ASADAS CRUJIENTES, ZANAHORIAS GLASEADAS CON MIEL, GUISANTES Y JAMÓN,
PUDING DE YORKSHIRE Y UNA SALSА ESPESA*

ROASTED RIBEYE

SUCULENTO OJO DE BIFE ASADO A LA
PERFECCIÓN, SERVIDO CON UN DULCE PURÉ DE MANZANA

LAMB SHOULDER

CORDERO ASADO LENTAMENTE CON SALSА DE
MENTA, PERFECTAMENTE TIERNO Y SABROSO

BONELESS BABY CHICKEN

MARINADO Y ASADO,
SERVIDO TIERNO CON PIEL CRUJIENTE

CONFIT PORK BELLY

PANCETA DE CERDO TIERNA, COCINADA LENTAMENTE A LA
PERFECCIÓN, SERVIDA CON UN DULCE PURÉ DE MANZANA

THE SUNDAY FEAST

NUESTRO SUNDAY ROAST BANDEJA PARA COMPARTIR

(Suplemento de 20 € a su Menú Elegido - Mínimo de 2 Comensales)

UN FESTÍN DE TODOS LOS ASADOS:

PANCETA DE CERDO CONFITADA
OJO DE BIFE ASADO
PICANTON DESHUESADO
PALETA DE CORDERO

Servido con patatas asadas, zanahorias, guisantes y jamón, puding de Yorkshire
y una salsa espesa

ANTES DE IRTE

ICE CREAM & SORBET SELECTION

STICKY TOFFEE PUDING

UN POSTRE CLÁSICO BRITÁNICO, CÁLIDO Y
PEGAJOSO CON SALSА DE CARAMELO

UNA SELECCIÓN DE HELADOS Y
SORBETES CASEROS CON LOS SABORES
DE LA SEMANA

CHEF'S SURPRISE

UNA CREACIÓN ESPECIAL DE POSTRE
DE NUESTRO CHEF

BEBIDAS ILIMITADAS: Añade vino de la casa, cava, cerveza de barril,
mimosa o refrescos sin límite por 25 € por persona.

Para disfrutar con un mínimo de dos platos por persona, comenzando desde el momento en que se toma tu pedido de comida.
Está disponible durante el tiempo asignado de tu reserva. Estaremos encantados de proporcionar información
relacionada con alérgenos e intolerancias bajo solicitud. V - vegetariano, VG - vegano