




**LAS TENERÍAS**  
— RESTAURANT —

**ENTRANTES** *STARTERS*

- Croqueta casera del chef  
*Chef's homemade croquette*
- Ajoblanco de almendra Marcona con sardina ahumada y uvas  
*Marcona almond ajoblanco with smoked sardine and grapes*
- Milhojas crujiente de escalivada  
*Crispy mille-feuille of escalivada*

**PRINCIPALES** *MAIN COURSES*

(A elegir)  
(To choose)

- "All i pebre" de merluza con patatas asadas  
*Hake "all i pebre" with roasted potatoes*
- Berenjena estilo Sichuan con arroz salteado   
*Sichuan-style aubergine with stir-fried rice*
- Brochetas de pollo con arroz salteado de soja  
*Chicken skewers with soy stir-fried rice*
- Arroz meloso de setas de temporada con fondo de verduras  
*Creamy rice with seasonal mushrooms and vegetable broth*

**POSTRES** *DESSERTS*

(A elegir)  
(To choose)

- Macedonia con espuma de yogur  
*Fruit salad with yogurt foam*
- Tarta de queso cremosa  
*Creamy cheesecake*
- Pudding  
*Pudding*

HORARIO  
OPENING  
HOURS

**13:30** h  
**15:30** h

- Pan y café  
*Bread and coffee*
- \*Bebida no incluida  
*Drink not included*