



LAS ESPINAS

RESTAURANTE

ENTRADAS

Black River Caviar

\$ 1.600 (10g) / \$ 2.900 (30g)

Empanadas de queso Cadabas (tipo Tetilla) y jalea de tomate

\$ 800

Ensalada de langostinos (palta, palmitos, rúcula y salsa de piquillos)

\$ 1.200

Jamón Ibérico de Bellota

\$ 1.800 (50g) / \$ 3.000 (100g)

Salmón gravlax con mostaza antigua, miel y eneldo

\$ 1.200

Pulpo a la gallega

\$ 2.400

Carpaccio de lomo

\$ 1.000

DE NUESTRA PARRILLA

Bouza Baby Beef

\$ 1.500 (300g) / \$ 2.200 (500g)

Dry-aged T-Bone

\$ 2.200 (700g) / \$ 3.500 (1200g)

Dry-aged Master

\$ 2.200 (700g) / \$ 3.500 (1200g)

Rack de cordero

\$ 1.700

Lomo (250g)

\$ 1.700

Centro de asado

\$ 1.900

GUARNICIONES

Papas rösti

\$ 600

Puré de papa

\$ 450

Ensalada de verdes

\$ 450



LAS ESPINAS

RESTAURANTE

DE NUESTRA COCINA

Risotto de espárragos y jamón ibérico

\$ 1.500

Salmón grillé con mousseline de arvejas y salsa naranja

\$ 1.700

Berenjena alla parmigiana

\$ 1.100

Merluza negra con ratatouille

\$ 2.500

POSTRES

Flan casero con dulce de leche

\$ 600

Crème Brûlée

\$ 600

Helados artesanales *gröt*

\$ 500

Volcán de dulce de leche con helado de coco

\$ 750

Ciruelas al vino tinto con helado de vainilla

\$ 700

BEBIDAS

Agua mineral

\$ 220

Jugo de naranja o limonada

\$ 280

Café

\$ 250

Cortado

\$ 280

Cubierto: \$ 330