



LAS ESPINAS

Restaurante

ENTRADAS

Black River Caviar (10 g)

\$ 1.700

Sopa del día

\$ 800

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

\$ 700

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

\$ 1.100

Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo (60 g)

\$ 2.200

Salmón gravlax con mostaza antigua, miel y eneldo

\$ 1.100

Pulpo a la gallega

\$ 2.000

Carpaccio de lomo

\$ 900

A LA BRASA

Costillas de cordero

\$ 1.500

Bouza Baby Beef

\$ 1.400

Lomo (250 g)

\$ 1.500

Centro de asado

\$ 1.700

Dry-aged T-Bone

\$ 2.000 (700 g) / \$ 3.300 (1200 g)

Dry-aged Master

\$ 2.000 (700 g) / \$ 3.300 (1200 g)

GUARNICIONES

Papas rösti

\$ 500

Puré de papa

\$ 450

Ensalada de verdes

\$ 400



LAS ESPINAS

Restaurante

DE NUESTRA COCINA

Risotto de espárragos y jamón ibérico

\$ 1.400

Salmón a la parrilla con mousseline de arvejas y salsa de naranja \$ 1.600

Berenjena alla parmigiana

\$ 950

POSTRES

Flan con dulce de leche

\$ 550

Crème Brûlée

\$ 500

Helados artesanales grøt

\$ 450

Cre moso de chocolate con corazón de pistacho

\$ 800

Ciruelas al vino tinto con helado de vainilla

\$ 650

BEBIDAS

Agua mineral

\$ 200

Jugo de naranja o limonada

\$ 250

Café

\$ 200

Cortado

\$ 250

Cubierto: \$ 300