



Business Lunch

STARTER

MISO SOUP, SHITAKE MUSHROOMS, PAK CHOI, WAKAME, SOY BEANS, POACHED EGG, NOODLES
Organic red miso, organic egg, green tea noodles

RED BEAN HUMMUS, FRESH CRUDITÉS, BEETROOT TORTILLA CRISPS
Organic beans, Estepona farm fresh veggies, homemade crisps

CRISPY CAMEMBERT SALAD, POACHED PEAR, FRESH GRAPES, SUNFLOWER SEEDS
Organic artisan Normandy Camembert, Girona pears & grapes, Ronda leafy greens

MAIN COURSE

STIR FRIED FARM VEGGIES, MARINATED TOFU, PUFF NOODLES
Local and organic veggies

BLACK INK RISOTTO, CHARCOAL GRILLED CALAMARI, CHILLI DRESSING
Toasted Carnaroli rice, fresh chillis from our farm

TERIYAKI PICAÑA, CHARCOAL GRILLED ROASTED AUBERGINE, CHERRY TOMATOES
35 day aged Galician Frisona beef 250g, aubergine and tomatoes from Almeria

DESSERT

APPLE & BLACKBERRY NUT CRUMBLE, CINNAMON ICE CREAM
Wild blackberries, organic honey glaze

GLUTEN FREE BROWNIE, VANILLA ICE CREAM
Almond flour, organic coconut oil

26€



Menu Ejecutivo

ENTRANTES

SOPA MISO, SHITAKE SETA, PAK CHOI, WAKAME, SOJA, HUEVO ESCALFADO, FIDEOS
Miso roho ecológico, huevo escalfado ecológico, fideos de té verde

HUMMUS DE FRIJOLES ROJOS, CRUDITÉS FRESCO, PAN CRUJIENTE DE TORTILLA DE REMOLACHA
Frijoles ecológicos, vegetales frescos de Estepona, tortilla casera

ENSALADA CRISPY CAMEMBERT, PERAS POCHADAS, UVAS FRESCAS, SEMILLAS DE GIRASOL
Camembert ecológico artesano de Normandía, peras y uvas de Girona, hojas verdes de Ronda

PLATO PRINCIPAL

SALTEADO DE VERDURAS DE NUESTRA GRANJA, TOFU MARINADAS, FIDEOS CRUJIENTES
Vegetales locales y orgánicos

RISOTTO DE TINTA NEGRA, CALAMARI A LA PARRILLA DE CARBÓN, SALSA PICANTE
Arroz carnaroli tostado, chiles frescos de nuestra huerta

PICAÑA TERIYAKI, BERENJENA ASADA Y TOMATES CHERRY
Frisona gallega de 35 días de maduración, 250 gr. Berenjena y tomates de Almería.

POSTRE

APPLE & BLACKBERRY CRUMBLE CON NUECES, HELADO DE CANELA
Moras silvestres, glaseado de miel ecológico

BROWNIE SIN GLUTEN, HELADO DE VAINILLA
Harina de almendras, aceite de coco ecológico

26€