

SET MENU A THB 1,590++

(FOR GROUP 10 PERSONS UP ONLY)

Strawberry, tomato and beetroot salad goat cheese and wild rocket

สลัดมะเขือเทศ สตรอว์เบอร์รี
และปีกรุทกับชีสมมแพะและผักร็อคเก็ต

D S V G H



Cream of zucchini with smoked salmon

ซूपครีมซูกินีและแซลมอนรมควัน

D S V G H



Josper grilled baby chicken confit olive oil potatoes, piri piri sauce

ไก่เบบี๋ย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบและซอสปิริปิริ

S G H

Or

Hake in saffron sauce green asparagus, clams and quail egg

ปลาเฮกซอสแซฟฟรอน กับหน่อไม้ฝรั่ง หอยกาบและไข่นกกระทา

D S V G H



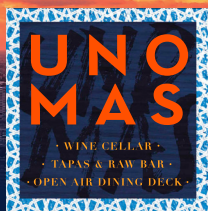
Basque cheesecake

บาสก์ชีสเค้ก



D For Diabetics **C** Low calories **S** Low sodium **V** Vegetarian **G** Gluten free **H** Heart friendly

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX



SET MENU B THB 2,590++

(FOR GROUP 10 PERSONS UP ONLY)

Uno Mas salad

สลัดอุโนมัซ

D S V G H



Black trumpet mushroom creamy rice with pork belly

ข้าวสเปนกับเห็ดสามชั้นและเห็ดทรัมเป็ตดำ

D S V G H



Pan seared snow fish lemon and parsley sauce sautéed vegetables

ปลาหิมะย่าง เสริฟพร้อมซอสเลมอนพาสเลย์และผักรวมผัด

D S V G H

Or

Chard grilled beef tenderloin “Pedro Jimenez” wine sauce sautéed porcini mushrooms, potato purée

เนื้อวัวสันในย่างเสริฟกับซอสไวน์เปโดร จิเมเนซ เห็ดพอซินีผัดและครีมมันฝรั่งบด

D S V G H



Crema catalana in the style of Uno Mas

คาตาลันครีมสไตลอุโนมัซ

D S V G H

D For Diabetics C Low calories S Low sodium V Vegetarian G Gluten free H Heart friendly

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX