

De 13:00 a 16:00 horas	Sábados, MENÚ 16,50€	Domingos y festivos, MENÚ 18,00€	IVA Incluido
	1/2 MENÚ (1 plato y postre) 10,90€	1/2 MENÚ (1 plato y postre) 11,00€	
	1 pan, postre o café/ Bebida aparte	1 pan, postre o café/ Bebida aparte	

Primeros

-  Ensalada templada de pato y mango con vinagreta de Módena.
-  Ensalada mixta con atún, huevo cocido y espárragos **(vegano sin atún ni huevo)**.
-  Arroz meloso trufado de alcachofas.
-  Cintas de pasta fresca salteada estilo carbonara con beicon.

Segundos

-  Quinoa salteada con verduritas de temporada.
-  Atún a la plancha con cebolla caramelizada y alioli de lima con panaderas.
-  Cazón en adobo frito con padrones y panaderas.
-  Wok de solomillo de cerdo con salsa teriyaki y verduritas.
-  Taco de entrecot a la plancha con piquillo y patatas romero.
-  Solomillo de vaca a la plancha con piquillo y patatas romero **(suplemento 3,50€)**.

Postres

-  Torrija de brioche caramelizada **4,50€**
-  Brownie de chocolate **3,50€**
-  Mousse de cuajada con frutos rojos **(o con nueces) 3,50€**
-  Tarta de zanahoria con chocolate caliente **4,50€**
-  Sorbete de mojito **4,50€**
-  Natillas de queso con galleta salada **3,50€**
-  Digestivo Tanqueray Sevilla **3,50€**
-  Helado de vainilla con chocolate caliente **3,50€**
-  Fruta (naranja o manzana) **3,50€**

COMBINADOS CARTA (plato principal + plato ensalada)
1 pan, jarra de agua y vino (menú) o una caña /postre y café aparte (IVA incluido)

-  Arroz meloso trufado de alcachofas + una ensalada **(1º)**
-  Cintas de pasta fresca salteada estilo carbonara con beicon + una ensalada **(1º)**
-  Atún a la plancha con cebolla caramelizada y alioli de lima con panaderas + una ensalada **(2º)**
-  Taco de entrecot a la plancha con piquillo y patatas romero + una ensalada **(2º)**

Sábados,
de 1º 11,50€
de 2º 12,50€
Bebida aparte

Domingos y festivos,
de 1º 12,50€
de 2º 13,30€
Bebida aparte

 Vegano	 Vegetariano	 Apto celiaco/a
 Huevos	 Lácteos	 Pescado
 Moluscos	 Mostaza	 Sulfitos
 Sésamo	 Crustáceo	 Nueces
 Frutos de cáscara	 Apio	 Soja

Para **otras alergias** consultar con el personal del establecimiento.

Nuestros pescados cumplen el R.D. 1420/2006 Registro de turismo nº UR001017.

La información sobre los alérgenos cumple con el R.D. 126/2015