

MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes,

MENÚ 15,50€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
9,90€

1 pan, postre o café, jarra de agua y vino (menú) o sidra o una caña

Sábados,

MENÚ 16,50€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
10,90€

1 pan, postre o café/
Bebida aparte

Festivos,

MENÚ 18,00€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
11,00€






1 pan, postre o café/
Bebida aparte

NZ






De 13:00 a
16:00 horas

IVA Incluido

Primeros

-  Ensalada de rulo de cabra con nueces y vinagreta de mostaza y soja.
-  Ensalada mixta con atún, huevo cocido y espárragos con vinagreta de Módena.
-  Pasta salteada estilo carbonara con beicon **(vegetariano sin beicon)**.
-  Arroz negro con chipirones.
-  Calabaza asada y quinoa con aderezo de soja.

Segundos

-  Atún a la plancha con mayonesa de berenjena ahumada y panaderas.
-  Lubina al horno estilo Orio con refrito sobre panaderas.
-  Solomillo de cerdo con salsa agridulce de cítricos y panaderas.
-  Confit de pato con salsa reducida y patata panadera.
-  Taco de entrecot a la plancha con piquillo y patatas romero.

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 **3,50€**
-  Helado de vainilla con chocolate caliente **3,50€**
-  Fruta (naranja o manzana) **3,50€**

 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