

MENÚ DEL DÍA

De martes a viernes,

MENÚ 15,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
10,90€

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

Sábados,

MENÚ 17,50€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
11,90€

1 pan, postre o café/
Bebida aparte

Festivos,

MENÚ 19,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
13,50€

1 pan, postre o café/
Bebida aparte

NZ

Suplemento de terraza 1,50€/por persona

IVA Incluido

Primeros



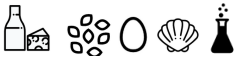
Ensalada de mozzarella fresca con nueces y vinagreta de pesto.



Ensalada de cuscús con aguacate, gambas y vinagreta de mostaza y soja.



Menestra de verduras con crema de patata trufada.



Tagliatelle al nero di sepia con mejillones.



Risotto de setas y hongos con parmesano.

Segundos



Timbal de verduras a la plancha con salsa boloñesa de soja.



Pez espada a la plancha con vinagreta de gulas y panaderas.



Taco de bacalao en su pilpil con panaderas.



Confit de pato con salsa reducida y patata panadera.



Secreto de cerdo ibérico con salsa agridulce de cítricos y patatas.



Taco de entrecot a la plancha con piquillo y patatas.

Postres



Brownie de chocolate con nueces **3,50€**



Mousse de cuajada con frutos rojos (o con nueces) **3,50€**



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€**



Torrija de brioche caramelizada **4,50€**



Tarta de zanahoria con chocolate caliente **4,50€**



Sorbete de mojito **4,50€**

	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