

## 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 templada de queso brie con vinagreta de pesto.



Ensalada mixta con atún, huevo duro y espárragos.



Cardo a la Navarra con crema de patata trufada.



Pasta fresca rellena de espárrago triguero con salsa de queso.



Risotto de setas y hongos con parmesano.

### Segundos



Calabaza asada y quinoa con aderezo de soja.



Taco de bacalao con piperrada y panaderas.



Atún a la plancha con mayonesa de aguacate y lima con panaderas.



Pollo crujiente estilo Niza con mayonesa de berenjena ahumada y panaderas.



Codillo de cerdo cocinado a baja temperatura con patatas y salsa reducida.



Taco de entrecot a la plancha con piquillo y patatas.



Solomillo de vaca a la plancha con piquillo y patatas (suplemento 4€).

### 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