

MENÚ DEL DÍA

De martes a viernes,

MENÚ 16,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)  
11,90€

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

Sábados,

MENÚ 18,90€

1/2 MENÚ (1 plato y  
postre) 12,90€

1 pan, postre o café/  
Bebida aparte

Festivos,

MENÚ 21,90€

1/2 MENÚ (1 plato y  
postre) 14,90€

1 pan, postre o café/  
Bebida aparte

Suplemento de  
terraza 1,50€/  
por persona

IVA Incluido

De 13:00 a  
15:30 horas

Primeros

Ensalada templada de queso brie con vinagreta de pesto.

Ensaladilla rusa con salsa rosa.

Lasaña de borraja con salsa de queso Idiazábal.

Arroz meloso de trigueros con jamón (vegetariano sin jamón).

Crocante de arroz y verduras con confitura de piquillo y wakame.

Segundos

Atún crujiente con mayonesa de aguacate y lima con patatas.

Lomo de bacalao y su pilpil con panaderas.

Hamburguesa vegana de soja con hongo confitado y panaderas.

Brick de pollo a baja temperatura con manzana y salsa agridulce de cítricos y patatas.

Wok de solomillo de cerdo y verduritas con salsa tamari.

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 de ginebra 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