

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

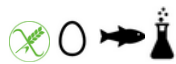
IVA Incluido

De 13:00 a  
15:30 horas

Primeros



Ensalada templada de gulas y gambas  
con vinagreta de Jerez.



Ensalada mixta con atún, huevo duro y espárragos.  
(vegano sin huevo ni atún)



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



Pasta salteada con setas, hongos y queso rallado.



Pochas a la navarra con papada iberica y piparrak.  
(vegano sin papada)

Segundos



Crocante de arroz con confitura de piquillo  
y wakame .



Atún a la plancha con alioli de soja  
y patatas panaderas.



Lomo de bacalao con piperrada y panaderas.



Medallón de solomillo de cerdo a la plancha  
con salsa agridulce de cítricos y panaderas.



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



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