

MENÚ DEL DÍA

De martes a viernes,

MENÚ 17,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
12,90€

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

Sábados,

MENÚ 19,90€

1/2 MENÚ (1 plato y
postre) **13,90€**

1 pan, postre o café/
Bebida aparte

Festivos,

MENÚ 22,90€

1/2 MENÚ (1 plato y
postre) **15,90€**

1 pan, postre o café/
Bebida aparte

NZ

Suplemento de
terraza 1,50€/
por persona

IVA Incluido

De 13:00 a
15:30 horas

Primeros



Ensalada de pollo crujiente con lascas de parmesano y vinagreta de mostaza. (posibilidad de vegano y apto celiaco)



Bulgur con brócoli, almendra laminada y vinagreta de Jerez.



Arroz meloso de alcachofas y mejillones.



Tallarines de pasta salteada con nueces, salsa de queso y espinacas.

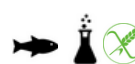


Pochas a la navarra con papada y piparras. (vegano sin papada)

Segundos



Hamburguesa vegana de soja con confitura de piquillos, alga wakame y panaderas.



Lubina a la plancha con refrito de ajos, alioli y panadera.



Bacalao ajoarriero con parmentière. (adaptación sin lactosa sin parmentière)



Crujiente de pato y mango con salsa de cítricos y panaderas.



Wok de solomillo de cerdo y verduras.



Filete de entrecot a la plancha con piquillo y patatas.

Postres



Brownie de chocolate con avellanas **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	Cacahuets
Frutos de cáscara	Apio	Soja
		Altramuces

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