

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

MENÚ DEL DÍA

Sábados,

MENÚ 20,90€

1/2 MENÚ (1 plato y
postre) **14,90€**

1 pan, postre o café/
Bebida aparte

Festivos,

MENÚ 23,90€

1/2 MENÚ (1 plato y
postre) **16,90€**






1 pan, postre o café/
Bebida aparte

Suplemento de
terraza 1,50€/
por persona







IVA Incluido

De 13:00 a
15:30 horas







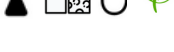


Primeros

-  Ensalada templada de queso brie, nueces y vinagreta de frutos rojos.
-  Cuscús con chipirones y mayonesa de tinta.
-  Arroz meloso al curry con pollo especiado.
-  Tallarines de pasta salteada estilo carbonara. **(vegetariano sin bacón)**
-  Cardo a la navarra con parmentière trufada.

Segundos

-  Escalivada estilo Niza con piparras encurtidas.
-  Medallón de merluza con refrito de ajos, alioli y panaderas.
-  Filete de atún a la plancha con mayonesa de berenjena ahumada y panaderas.
-  Solomillo de cerdo con padrones, salsa de pimienta y panaderas.
-  Crujiente de pato y manzana con salsa de cítricos y panaderas.
-  Taco 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