

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 gulas y gambas con vinagreta de Módena.
-  Cuscús con pasas, nueces y vinagreta de mostaza.
-  Arroz meloso de setas y hongos.
-  Cintas de pasta salteada al pesto con brócoli.
-  Alcachofas fritas con bacón y alga wakame. **(vegetariano sin bacón)**
-  Escalivada estilo Niza con piparras encurtidas.

Segundos

-  Ajoarriero con huevo a baja temperatura.
-  Wok de sepia con verduritas y aderezo de soja.
-  Pechuga de pollo con trigueros y parmentière.
-  Crujiente de secreto y manzana con salsa de cítricos y panaderas.
-  Taco de entrecot con piquillos y patatas.
-  Solomillo de vaca con salsa roquefort y patatas fritas. **(suplemento 5€)**

Postres

-  Queso (oveja, vaca y cabra) **5,50€**
-  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	 Cacahuetes
 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