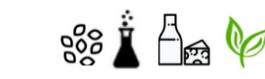


Primeros

-  Ensalada templada de queso de cabra con nueces, aderezo de miel y mostaza (vegano sin queso ni miel).
-  Salmorejo con taquitos de ibérico (vegano sin ibérico). *
-  Risotto de setas y hongos con parmesano.
-  Pasta fresca rellena de ricotta y espinaca con salsa de manzana.
-  Pochas a la Navarra con papada ibérica y guindillas (vegano sin papada). *

Segundos

-  Crocante de arroz y verduras con alga wakame y confitura de piquillo. *
-  Bacalao ajoarriero estilo Niza con patatas. *
-  Sepia a la plancha con alioli y panaderas (suplemento 3,00 €).
-  Lubina al horno estilo Orio con refrito sobre panaderas. *
-  Codillo de cerdo a baja temperatura con padrones y patata panadera. *
-  Estofado de toro con salsa parmentier.
-  Taco de entrecot a la plancha con piquillo y patatas.*
-  Solomillo de vaca a la plancha con patatas fritas y salsa Oporto (suplemento 4,00€). *

Postres

-  Torrija de brioche caramelizada.
-  Tarta de zanahoria con chocolate caliente.
-  Sorbete de mojito.
-  Brownie de chocolate con nueces.*
-  Natilla de queso con crujiente de galleta salada (apto celiaco sin galleta).
-  Mousse de cuajada con frutos rojos.

MENÚ INFANTIL 19,90€

Refresco o botellín de agua
1 pan e IVA Incluido

-  Escalope de pavo con patatas, croqueta de jamón y ketchup
-  Helado de vainilla con chocolate caliente

 Vegano	 Vegetariano	 Apto celiaco/a, previo aviso
 Huevos	 Lácteos	 Pescado
 Moluscos	 Mostaza	 Sulfitos
 Sésamo	 Crustáceo	 Cacahuets
 Frutos de cáscara	 Apio	 Soja
		 Altramuces

*Sin lactosa, previo aviso

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