

*Consultar menú para grupos, a partir de 10 personas

Primeros

-  Ensalada templada de queso de cabra con nueces, aderezo de miel y mostaza **(vegano sin queso ni miel)**.
-  Salmorejo con taquitos de ibérico y huevo duro **(vegano sin ibérico ni ibérico)**. *
-  Arroz meloso de trigueros con jamón **(vegano sin queso ni jamón)**.
-  Raviolis rellenos de hongos con salsa de calabacín y espinaca.
-  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.*
-  Tarta de queso con galleta salada **(apto celiaco sin galleta)**.
-  Mousse de cuajada con frutos rojos **(apto celiaco sin frutos rojos)**.

MENÚ INFANTIL 20,90€

Refresco o botellín de agua
1 pan e IVA Incluido

-  Escalope con bechamel de pollo con patatas fritas, 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