

De martes a viernes,  
MENÚ 19,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)  
14,90€

Pan, postre o café, jarra de  
agua y vino (menú) o sidra o  
una caña o refresco

## MENÚ DEL DÍA

Sábados,  
MENÚ 23,90€

1/2 MENÚ (1 plato y  
postre) 17,90€

Pan, postre o café/  
Bebida aparte

Festivos,  
MENÚ 26,90€

1/2 MENÚ (1 plato y  
postre) 19,90€

Pan, postre o café/  
Bebida aparte

NZ

Suplemento de  
terraza 1,50€/  
por persona

IVA Incluido

### Primeros

        Ensalada mixta con atún, huevo duro, espárragos, maíz, cebolla y cherrys con vinagreta de Jerez **(vegana sin huevo ni atún)**.

      Ensalada templada con pimientos asados, aguacate, maíz, cebolla, ajo, cherrys y vinagreta de Módena.

      Cuscús con calabaza asada, palomitas de pollo y salsa de miel y mostaza **(vegano sin pollo y sin miel)**.

      Salmorejo con huevo duro y jamón **(temporada verano), (vegano sin huevo ni jamón)**.

      Cardo a la navarra con parmentier **(vegano sin parmentier)**.

     Pochas a la navarra con papada ibérica y piparras **(temporada invierno), (veganas sin papada)**.

      Risotto de setas y hongos.

    Pasta del día

### Segundos

      Burrito con patatas fritas.

            Tataki de atún marinado estilo Niza con espaguetis de calabacín y su aderezo **(suplemento 3€)**.

            Lubina a la bilbaina con calabaza puente nuevo.

           Bacalao al pilpil con patatas panaderas.

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

           Pollo crujiente estilo Niza con salsa rosa y patatas fritas **(apto lactosa sin salsa rosa)**.

           Solomillo de cerdo a la plancha con trigueros y salsa de pimienta.

           Codillo de cerdo a baja Tª asado con padrones y panaderas.

           Taco de entrecot con piquillo y patatas.

                 Carpaccio de vaca con parmesano, almendra tostada y rúcula **(temporada verano), (suplemento 3€)**.

                 Solomillo de vaca a la plancha con salsa Roquefort y patatas fritas **(temporada invierno)(suplemento 5€)**.

De 13:00 a  
15:30 horas

## Postres

-   Queso (oveja, vaca y cabra) **6,50€**
-   Brownie de chocolate con avellanas **6,50€**
-     Mousse de cuajada con frutos rojos (o con nueces) **5,50€**
-   Tarta de queso **6,50€**
-   Digestivo de ginebra **5,50€**
-   Helado de vainilla con chocolate caliente **5,50€**
-   Fruta (naranja o manzana) **5,50€**
-   Torrija de brioche caramelizada **6,50€**
-     Tarta de zanahoria con chocolate caliente **6,50€**
-   Sorbete de mojito **6,50€**

 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