

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 24,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
18,90€

Pan, postre o café/
Bebida aparte

Festivos,

MENÚ 28,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
21,90€

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 **(apto lactosa y vegano sin parmentier)**.

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

 Risotto de setas y hongos **(vegano sin parmesano) ***.

 Pasta del día

Segundos

 Burrito con patatas fritas *.

 Tataki de atún marinado estilo Niza con espaguetis de calabacín y su aderezo **(suplemento 3,5€)**.

 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 **(apto lactosa sin salsa rosa)**.

 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 con membrillo y nueces **6,90€**
-  Brownie con chocolate y nueces **6,90€**
-  Mousse de cuajada con frutos rojos (o con nueces) **5,90€**
-  Tarta de queso con galleta salada **6,90€**
-  Digestivo de ginebra **5,90€**
-  Helado de vainilla con chocolate caliente **5,90€**
-  Fruta (naranja o manzana) **5,90€**
-  Torrija de brioche caramelizada **6,90€**
-  Tarta de zanahoria con chocolate caliente **6,90€**
-  Sorbete de mojito **6,90€**

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

*Sin lactosa, previo aviso.

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

Menu para grupos a partir de 10 personas, consultar.

MENÚ DEL DÍA GRUPOS

De martes a viernes,
MENÚ 18,90€

Sábados,
MENÚ 22,90€

Festivos,
MENÚ 25,90€

NZ

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

Pan, postre o café/
Bebida aparte

Pan, postre o café/
Bebida aparte

Suplemento de terraza 1,50€/ por persona

IVA Incluido

A partir de 10 personas

De 13:00 a 15:30 horas

Primeros...al centro a compartir

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

    Risotto de setas y hongos.

Segundos...uno a elegir

   Hamburguesa de soja con alga wakame y confitura de piquillo.

   Lubina al horno a la bilbaína con panaderas.

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

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

  Taco de entrecot a la plancha con patatas y piquillo.

Postres

    Brownie de chocolate con avellanas 4,50€

   Torrija de brioche caramelizada 5,50€

    Sorbete de mojito 5,50€

 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