

*A partir de 9/10 personas

Primeros

- Ensalada templada de queso de cabra con nueces, aderezo de miel y mostaza (vegano sin queso ni miel)*.
- Risotto de setas y hongos (vegano sin parmesano)*.

Segundos

- Hamburguesa de soja con alga wakame y confitura de piquillo. *
- Lubina al horno estilo Orio con refrito sobre panaderas. *
- Codillo de cerdo a baja temperatura con padrones y patata panadera. *
- Taco de entrecot a la plancha con piquillo y patatas.*

Postres

- Torrija de brioche caramelizada.
- Sorbete de mojito.
- Brownie de chocolate con nueces.

Bebidas

(botella de 75 cl./ jarra cada 2 personas)

Botellín de agua o refresco (ud.)

Cañón de cerveza (ud.)

Jarra de cerveza (l.)

Sidra (botella)

Blanco Rueda (botella)

Rosado (botella)

Tinto Crianza Navarro (botella)

Tinto Crianza Rioja (botella)

Suplementos

- Queso rayado 1,50€

Huevo frito 2,00€
- Bola de helado 1,50€

Aguacate 2,00€
- Frutos rojos/secos 1,50€

Pimientos/espárragos 2,00€
- Chocolate caliente 2,00€

Patatas fritas 2,50€
- Salsas 2,00€

	Vegano		Vegetariano		Apto celiaco/a, previo aviso
	Huevos		Lácteos		Pescado
	Moluscos		Mostaza		Sulfitos
	Sésamo		Crustáceo		Cacahuetes
	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, conforme al Decreto Foral 56/2013.

Reglamento (UE) nº 1169/2011.

La información sobre los alérgenos cumple con el R.D. 126/2015