

MENÚ DEL DÍA			
De martes a viernes, MENÚ 20,90€ 1/2 MENÚ (1 plato y postre) 15,90€ Pan, postre o café, jarra de agua y vino (menú) o sidra o una caña o refresco	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 (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) *.




Tortelloni relleno de ricotta y espinaca con salsa de queso.

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€) *.

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 9/10 personas, consultar.