De martes a viernes, MENÚ 20,90€ 1/2 MENU (1 plato y postre) 15,90€

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 Suplemento de terraza 1,50€/ por persona

NZ

IVA Incluido

Primeros



De 13:00 a 15:30 horas

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

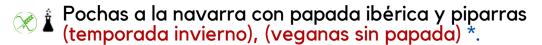


Ensalada templada con pimientos asados, aguacate, maíz, cebolla, ajo, cherrys y vinagreta de Módena *.











Tortelloni relleno de ricotta y espinaca con salsa de queso.

Segundos

Tataki de atún marinado estilo Niza con espaguetis de © → i 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 У 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 T^a 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





*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.