

De miércoles a viernes,

MENÚ 17,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
12,90€

1 pan, postre o café, jarra
de agua y vino (menú) o
sidra o una caña

MENÚ DEL DÍA

Sábados,

MENÚ 21,90€

1/2 MENÚ (1 plato y
postre) **15,90€**

1 pan, postre o café/
Bebida aparte

Festivos,

MENÚ 24,90€

1/2 MENÚ (1 plato y
postre) **17,90€**

1 pan, postre o café/
Bebida aparte







NZ

Suplemento de
terraza 1,50€/
por persona







IVA Incluido

De 13:00 a
15:30 horas

Primeros

-  Ensalada con gulas, gambas y vinagreta de Módena.
-  Ensalada con pollo estilo moruno y vinagreta de yogur.
-  Arroz tres delicias con ternera y salsa teriyaki.
(vegetariano sin ternera)
-  Lasagna de champiñones, setas, york y queso con salsa carbonara.
-  Pisto con huevo a baja temperatura. **(vegano sin huevo)**
-  Quinoa con calabaza asada y vinagreta de soja.

Segundos

-  Wok de sepia con verduritas.
-  Tataki de atún marinado con espaguetis de calabacín. **(suplemento 3€)**
-  Crujiente de pato y mango con salsa de cítricos y panaderas.
-  Secreto de cerdo a baja temperatura con padrones, patatas y salsa de miel y mostaza.
-  Taco de entrecot con salsa Roquefort y patatas.
-  Solomillo de vaca con salsa de Oporto y patatas fritas. **(suplemento 5€)**

 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