

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

Suplemento de terraza 1,50€/por persona

IVA Incluido

De 13:00 a 15:30 horas


Primeros

    Ensalada templada con queso brie, almendras y vinagreta de frutos rojos.




      Arroz negro con chipirones y alioli.

     Raviolis de hongos con salsa de queso.

    Pisto con huevo a baja temperatura.
(vegano sin huevo)

 Cuscús con calabaza asada, palomitas de pollo y vinagreta de Módena.
(vegano sin pollo)

Segundos

    Berenjena rellena de verdura y soja texturizada, con gratinado de calabaza y panaderas.


    Tataki de atún con espaguetis de calabacín y aderezo especial.**(suplemento 3€)**

   Bacalao estilo Orio con panaderas.

    Croquetas de pollo caseras con alioli de soja y patatas fritas.

  Costillas de cerdo con su salsa y panaderas.

  Taco de entrecot con piquillo y patatas.

  Solomillo de vaca a la plancha con trigueros 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