

De martes a viernes,

MENÚ 18,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
13,90€

Pan, postre o café, jarra de agua y vino (menú) o sidra o una caña o refresco

MENÚ DEL DÍA

Sábados,

MENÚ 22,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
16,90€

Pan, postre o café/
Bebida aparte

Festivos,

MENÚ 25,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
18,90€

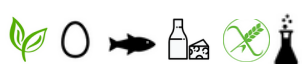
Pan, postre o café/
Bebida aparte

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 **(temporada verano), (vegano sin huevo ni jamón)**.



Cardo a la navarra con parmentier **(vegano sin parmentier)**.



Pochas a la navarra con papada ibérica y piparras **(temporada invierno), (veganas sin papada)**.



Risotto de setas y hongos.



Pasta del día

Segundos



Burrito con patatas fritas.



Tataki de atún marinado estilo Niza con espaguetis de calabacín y su aderezo **(suplemento 3€)**.



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.



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€)**.

De 13:00 a
15:30 horas

Postres

-   Queso (oveja, vaca y cabra) **5,50€**
-   Brownie de chocolate con avellanas **4,50€**
-    Mousse de cuajada con frutos rojos (o con nueces) **4,50€**
-   Tarta de queso **5,50€**
-   Digestivo de ginebra **4,50€**
-   Helado de vainilla con chocolate caliente **4,50€**
-   Fruta (naranja o manzana) **4,50€**
-   Torrija de brioche caramelizada **5,50€**
-     Tarta de zanahoria con chocolate caliente **5,50€**
-    Sorbete de mojito **5,50€**

 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