

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