

De martes a viernes,

MENÚ 19,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
14,90€

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

MENÚ DEL DÍA

Sábados,

MENÚ 23,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
17,90€

Pan, postre o café/
Bebida aparte

Festivos,

MENÚ 26,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
19,90€








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) **6,50€**
-   Brownie de chocolate con avellanas **6,50€**
-     Mousse de cuajada con frutos rojos (o con nueces) **5,50€**
-   Tarta de queso **6,50€**
-   Digestivo de ginebra **5,50€**
-   Helado de vainilla con chocolate caliente **5,50€**
-   Fruta (naranja o manzana) **5,50€**
-   Torrija de brioche caramelizada **6,50€**
-    Tarta de zanahoria con chocolate caliente **6,50€**
-   Sorbete de mojito **6,50€**

 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