

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