

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