

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 24,90€**

1/2 MENÚ (1 plato y postre)  
**18,90€**

Pan, postre o café/  
Bebida aparte

Festivos,

**MENÚ 28,90€**

1/2 MENÚ (1 plato y postre)  
**21,90€**


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 **(apto lactosa y vegano sin parmentier)**.

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

 Risotto de setas y hongos **(vegano sin parmesano) \***.

 Pasta del día

### Segundos

 Burrito con patatas fritas \*.

 Tataki de atún marinado estilo Niza con espaguetis de calabacín y su aderezo **(suplemento 3,5€)**.

 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 **(apto lactosa sin salsa rosa)**.

 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 con membrillo y nueces **6,90€**
-  Brownie con chocolate y nueces **6,90€**
-  Mousse de cuajada con frutos rojos (o con nueces) **5,90€**
-  Tarta de queso con galleta salada **6,90€**
-  Digestivo de ginebra **5,90€**
-  Helado de vainilla con chocolate caliente **5,90€**
-  Fruta (naranja o manzana) **5,90€**
-  Torrija de brioche caramelizada **6,90€**
-  Tarta de zanahoria con chocolate caliente **6,90€**
-  Sorbete de mojito **6,90€**

 Vegano	 Vegetariano	 Apto celiaco/a
 Huevos	 Lácteos	 Pescado
 Moluscos	 Mostaza	 Sulfitos
 Sésamo	 Crustáceo	 Cacahuets
 Frutos de cáscara	 Apio	 Soja
		 Altramuces

\*Sin lactosa, previo aviso.

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

Menu para grupos a partir de 10 personas, consultar.

## MENÚ DEL DÍA GRUPOS

De martes a viernes,  
MENÚ 18,90€

Sábados,  
MENÚ 22,90€

Festivos,  
MENÚ 25,90€

NZ

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

Pan, postre o café/  
Bebida aparte

Pan, postre o café/  
Bebida aparte





Suplemento de terraza 1,50€/ por persona

IVA Incluido

\*A partir de 10 personas\*

De 13:00 a  
15:30 horas

### Primeros...al centro a compartir



    Ensalada mixta con atún, huevo duro, espárragos, maíz, cebolla y cherrys con vinagreta de Jerez (vegana sin huevo ni atún).

    Risotto de setas y hongos.

### Segundos...uno a elegir

   Hamburguesa de soja con alga wakame y confitura de piquillo.

   Lubina al horno a la bilbaína con panaderas.

  Crujiente de pato con mango, salsa de cítricos y panaderas.

   Codillo de cerdo a baja Tª asado con padrones y panaderas.

  Taco de entrecot a la plancha con patatas y piquillo.

### Postres

    Brownie de chocolate con avellanas 4,50€

   Torrija de brioche caramelizada 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