

De martes a viernes,

MENÚ 20,90€

1/2 MENÚ (1 plato y postre)
15,90€

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 **(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) ***.

 Tortelloni relleno de ricotta y espinaca con salsa de queso.

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