

menú diario

1º

Crema suave de cebollas tiernas, albahaca y encurtidos

Tapenade de aceitunas negras con tortitas crujientes con miel y sésamo.

Pastel de espárragos y queso

2º

Costilla ibérica en su jugo y cremoso de manzanas

Lomo de merluza en all i pebre

Verduras braseadas con curry

3º

Manzana asada

Sopa fría de chocolate con tartar de piña

Si lo desea, también tenemos fruta preparada y helado

Si eres vegetariano, vegano o tienes cualquier tipo de intolerancia alimentaria no dudes en comentárselo a nuestros camareros, te adecuaremos el menú específicamente para ti.

incluye una bebida (agua mineral, refresco, cerveza o vino)



1 Altramuces



2 Cacahuetes



3 Apio



4 Crustáceos



5 Frutos cáscara



6 Gluten



7 Sulfitos



8 Lácteos



9 Mostaza



10 Pescado



11 Sésamo



12 Soja



13 Moluscos



14 Huevos

16.00 €

con tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

menú diario

1º

Onion and basil soup

Black olive hummus

Asparagus and cheese quiche

2º

Pork chops with apple

Cod with sweet paprika sauce

Veggie curry

3º

Baked apple

Chocolate soup with pineapple

Si lo desea, también tenemos fruta preparada y helado

Si eres vegetariano, vegano o tienes cualquier tipo de intolerancia alimentaria no dudes en comentárselo a nuestros camareros, te adecuaremos el menú específicamente para ti.

incluye una bebida (agua mineral, refresco, cerveza o vino)



1 Altramuces



2 Cacahuetes



3 Apio



4 Crustáceos



5 Frutos cáscara



6 Gluten



7 Sulfitos



8 Lácteos



9 Mostaza



10 Pescado



11 Sésamo



12 Soja



13 Moluscos



14 Huevos

16.00 €