

MENÚ SEMANAL / WEEKLY MENU DEL 26 AL 30 DE SEPTIEMBRE

ENTRANTES / STARTER

Ensalada de brotes frescos, nueces y queso de cabra / *Salad with fresh sprouts, walnuts and goat cheese* (5,8)

Huevos friché con salteado de gambas y pimiento piquillo / *Friche eggs with sauteed prawns and piquillo peppers* (7,10,13,14)

Espárragos "cojonudos" crujientes con confituras y brotes tiernos / *Crispy 'cojonudos' asparagus with jam and tender shoots* (6,7)

Revuelto de jamón y pimientos verdes / *Scrambled eggs with ham and green peppers* (6,14)

Tagliatelle al pesto Genovés / *Tagliatelle with Genoese pesto* (5,6,7,8)

Parrillada de verduras al aroma de trufa y polvo de aceituna negra / *Grilled vegetable with truffle aroma and black olive powder* (7)

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Alitas de pollo a la diabla / *Deviled chicken wings* (7)

Bacalao con pisto manchego / *Cod with manchego ratatouille* (7,10)

Risotto de verduras a la crema / *Vegetable risotto with cream* (8)

Codillo asado con pimiento de cristal y patatas panaderas / *Roast knuckle with crystal pepper and baked potatoes* (7)

Fritura de lonja con alioli de cítricos / *Fish fry with citrus alioli* (4,6,8,10,13)

Solomillo de cerdo al grill, meloso de patata violeta y demiglase de pistachos / *Grilled pork tenderloin, creamy purple potato and pistachio demiglase* (5,8)

POSTRES / DESSERTS

Arroz con leche tradicional / *Traditional rice pudding* (8)

Flan de queso / *Cheese flan* (8,14)

Carpaccio de piña con sorbete de limón / *Pineapple carpaccio with lemon sorbet*

Helado con topping / *Ice cream with topping* (5,8)

Tierra de chocolate, nueces y helado de vainilla / *Land of chocolate, nuts and vanilla ice cream* (5,6,8,14)

Yogur casero / *Homemade yogurt* (8)

*A su disposición está la carta de alérgenos. Tan sólo pídanosla / *We leave the allergens chart at your disposal. Just ask us for it.*

Incluye: agua mineral, vino, una copa de cerveza o un refresco / *included: mineral water, wine, cup of beer or soft drink.*

MEDIO MENÚ: 12,00€ (IVA incl.) / MENÚ COMPLETO: 17,50€ (IVA incl.)



1 Altramuces



5 Frutos cáscara



9 Mostaza



13 Moluscos



2 Cacahuets



6 Gluten



10 Pescado



14 Huevos



3 Apio



7 Sulfitos



11 Sésamo



4 Crustáceos



8 Lácteos



12 Soja