

MENÚ SEMANAL / WEEKLY MENU DEL 19 AL 23 DE SEPTIEMBRE

ENTRANTES / STARTER

- Ensalada de alubias y pico de gallo / *Salad with beans and rooster's bill*
- Crema de verduras al aroma de trufa con crotones / *Truffle-scented vegetable cream with croutons* (6,8)
- Huevos rotos con asadillo manchego / *Scrambled eggs with 'asadillo manchego'* (6,7,14)
- Tagliatelle boloñesa / *Tagliatelle bolognese* (6,7,8)
- Nachos con cheddar y torreznitos de panceta / *Nachos with cheddar and bacon 'torreznitos'* (8)
- Revuelto de alcachofas y jamón bodega / *Scrambled eggs with artichokes and cellar ham* (6,14)

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

- Anilla de calamar a la andaluza y alioli de cítricos / *Andalusian-style squid rings and citrus alioli* (6,8,10,13,14)
- Wok de verdura y solomillo ibérico / *Vegetable and iberian sirloin wok* (11,12)
- Carrilleras estofadas al tempranillo sobre meloso de patata / *Cheeks stewed in 'tempranillo' on honeyed potato* (7,8)
- Risotto de chipirones en su tinta / *Squid risotto in its ink* (3,8,10,13)
- Dados de merluza temporizada sobre crema de cebolla caramelo y balsámico de mejillón / *Seasoned hake cubes on caramelized onion cream and balsamic mussel* (6,7,13)
- Bistec de ternera con salsa de setas, patatas y pimiento del padrón / *Beef steak with mushroom sauce, potatoes and padron peper* (7,8)

POSTRES / DESSERTS

- Pudin de mantequilla y caramelo / *Butter and caramel pudding* (6, 8, 14)
- Melón preparado / *Prepared cantaloupe*
- Hojaldre de manzana / *Apple puff pastry* (6, 8,14)
- Bizcocho al vapor de chocolate belga / *Belgian chocolate steamed cake* (6,8,14)
- Yogur casero con miel / *Homemade yogurt with honey* (8)
- Helado con topping de gofre / *Ice cream with waffle topping* (6,8,14)

*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 Cacahuetes



6 Gluten



10 Pescado



14 Huevos



3 Apio



7 Sulfitos



11 Sésamo



4 Crustáceos



8 Lácteos



12 Soja