

M E N Ú S E M A N A L / W E E K L Y M E N U  
D E L 2 0 A L 2 7 D E N O V I E M B R E

E N T R A N T E S / S T A R T E R S

Ensalada de ventresca y espárragos / *Ventresca and asparagus salad* (7,10)

Sopa de tomate con crotones / *Tomato soup with croutons* (7,6)

Revuelto de bacon y dátiles / *Scrambled eggs with bacon and dates* (14)

Tallarines con salsa yakiniku y frutos del mar / *Tagliatelle with yakiniku and seafood sauce* (11,10,13,12)

Crema de vichissoise / *Vichissoise cream* (6,7,8)

Huevos rotos con jamón / *Scrambled eggs with ham*(14)

P L A T O P R I N C I P A L / M A I N C O U R S E

Estofado de ternera / *Beef stew*(6)

Risotto cuatro quesos / *Four cheese risotto* (8)

Lubina con salsa americana / *Sea bass with american sauce* (6,10,13)

Chuleta de cerdo con patatas / *Pork chop with potatoes* (7)

Carrilleras estofadas con puré de guisantes / *Braised cheeks with pea puree* (8,5)

Bacalao gratinado con mahonesa de azafrán / *Cod au gratin with saffron mayonnaise*(8,10)

P O S T R E S / D E S S E R T S

Brownie de cheesecake / *Cheesecake brownie* (6,8,14)

Helado variado con toppings / *Assorted ice cream with toppings* (7,6,8)

Tarta de tres chocolates y galleta / *Three chocolate and biscuit cake*(6,8,14)

Manzana asada con toffe / *Baked apple with toffee*

Piña preparada / *Prepared pineapple*

Yogurt casero con miel / *Homemade yoghurt with honey*(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*

**BEBIDA NO INCLUIDA EN EL MENÚ / Drink NOT included**

**MENÚ COMPLETO: 18,50€ (IVA incl.) / MEDIO MENÚ: 14,00 € (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