

MENÚ DEL DÍA

Productos frescos y elaboraciones caseras

Incluye: un 1º + un 2º, pan, agua y postre

PRIMEROS

| | |
|---|-------|
| Espárragos blancos con dos salsas | 6,40€ |
| Ensalada de pollo rebozado con kikos y salsa César | 8,50€ |
| Patatas meneás con torreznos | 7,10€ |
| Revuelto de champiñones frescos y jamón ibérico | 6,80€ |
| Marmitako de atún rojo | 7,20€ |
| Crema de calabacín con queso gratinado | 6,80€ |
| Cóctel con langostinos, piña, queso, huevo y salsa rosa | 6,80€ |
| Macarrones con sofrito de tomate casero y nata | 8,50€ |
| Chipirones a la plancha con salsa de tinta y arroz al horno | 7,40€ |
| Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y huevo cocido | 6,20€ |
| Huevos rotos con jamón y virutas de foie | 7,50€ |
| Fajita con verduritas tiernas, beicon y pollo braseado | 7,20€ |

SEGUNDOS

| | |
|---|-------|
| Secreto de cerdo ibérico a la parrilla con ajada | 8,60€ |
| Solomillo de cerdo ibérico con salsa suave de queso | 8,90€ |
| Milhojas de lomo al ajillo con jamón, queso y boletus | 9,40€ |
| Carrilleras ibéricas al vino tinto, con champiñones | 8,50€ |
| Albóndigas de pollo estofadas con patata dado | 7,90€ |
| Pollo a la sidra con manzana y patatas a la gallega | 8,50€ |
| Churrasco de ternera a la brasa con salsa de miel y mostaza | 8,10€ |
| Rabo de toro estofado al vino tinto con verduritas | 9,20€ |
| Bistec de ternera a la plancha con patatas | 8,20€ |
| Emperador al ajillo con verduritas salteadas | 8,70€ |
| Merluza en salsa verde con mejillones y patata cocida | 8,50€ |
| Sepia a la plancha con ajada, alioli y patatas asadas | 8,50€ |

POSTRES CASEROS

| | |
|--|-------|
| Crema de limón con mermelada de frutos rojos | 2,60€ |
| Panacotta de chocolate con nata | 2,60€ |
| Arroz con leche y canela | 2,60€ |
| Tarta de requesón y confitura de fresa | 2,60€ |
| Natillas de huevo con su galleta | 2,60€ |
| Tarrina de helado | 2,60€ |
| Fruta natural | 2,60€ |

Los menús no se pueden compartir

13€/15€ fines de semana y festivos