

Válido de Lunes a Jueves mediodía.

Menú por persona, no para compartir.

Bebidas adicionales y especiales tendrán suplemento.

Sólo para tomar en sala, No take away.

Picoteo + principal + postre o café + bebida 18,00€

(Menú no valido en festivos, ni vísperas de festivos)

Incluye bollito de pan.



Picoteo:

Bowl césar:

Mezcla de Kalé con lechuga, croutons de plátano, virutas de cecina, pollo brasea-do, pecorino y nuestra salsa césar.

Mini Nachitos Cañeros:

Totopos caseros gratinados con quesos, sobrasada, miel, cebolla encurtida, pico de gallo de cebolla y cilantro.

Huevos rotos:

Huevos rotos con mermelada de bacon, aceite de oliva virgen extra y toque de mayo trufa.

Boniato asado:

Boniato gratinado a la pizzaiola, con pomodoro, bacon, mozzarella, aceite de pesto y orégano.

Cuchara del día:

Crema de calabaza con queso feta, granada y aceite de oliva virgen extra.



Principal:

Risotto: +1,50€ Lo puedes tomar como entrante Risotto cremoso con bacon y pesto.

Tagliatelle: +1,50€ Lo puedes tomar como entrante

Tagliatelle al estilo capone. Con dados de pollo, mantequilla de perejil, ralladu-ra de lima y queso grana padano.

Cazuela de bacalao:

Cazuela de bacalao gratinado con patata paja, trufa y aguacate.

Pollo Piri piri:

Contramuslo de pollo al estilo piri piri con parmentier de patata y nido crujiente de puerros.

Hamburguesa:

Hamburguesa de ternera con lechuga, tomate, bacon, queso y alioli de miel.



Postre:

- Yogurt griego con kiwi, miel y galleta Lotus.
- Pannacotta de caramelo salado.
- Mini tortitas con crema de pistacho y nata.
- Tarta de galleta con chocolate.
- Shot de queso con sirope de guayaba.
- Helado: cono o bombón.

Bebida:

Caña rubia / refresco / agua 500ml <u>Copa de vino :</u>

Blanco: Tampesta Albarín

Blanco: Impresiones Tinto: Petit Pittacum

Finaliza tu menú con copa de Ginebra Premiun:

Seagrams con tónica Nordic

6,00€

