

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€

Incluye bollito de pan.

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



Picoteo:

Cuchara día: crema de calabaza, con chips de plátano, AOVE y lascas de cecina.

Huevos "rotos": Con tartar de salchichón y huevo poché.

Green salad: con rúcula y mezclum, kiwi, feta, granada, nueces y vinagreta.

Nachos: totopos de maíz, sobrasadan, mozzarella, miel, pico de gallo y nata agria.

Boniato: asado a la boloñesa, con pesto y gratinado de quesos.



Principal:

Asado: de ternera a larga coccion, con salsa negra criolla, con parmentier de patata.

Pollo: contramuslo marinado, con vinagreta, patata rústica y salsa tártara.

Pinsa de bacalao: con queso ahumado, rúcula y miel.

Rissotto: con cremoso de cecina y setas.

Tagliatelle: trufado, con bacon y queso grana padano DOP.



Postre:

- *Tarta de la abuela
- *Panacotta de caramelo salado
- *Yogurt con coulis y galleta
- *Helado de cono ó paleta.
- *Tortitas con chocolate y nata

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€

