

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 braseado, pecorino y nuestra salsa césar.

Ensalada del día: Ensalada de rúcula, calabacín, burrata, aceite virgen extra, sal, pimienta y pimientos caramelizados.

Nachos Cañeros: Totopos caseros gratinados con quesos, sobrasada, miel, nata agria, pico de gallo de cebolla y cilantro.

Boniato asado: Boniato al horno a la boloñesa, con queso azul y mozzarella.

Cuchara día: Crema de verduras con queso de cabra y almendra.



Principal:

+1,50€ Lo puedes tomar como entrante

Risotto: Risotto cremoso trufado con huevo poché, puntilla y lascas de jamón serrano.

+1,50€ Lo puedes tomar como entrante

Pasticho: Pasticho venezolano, la versión de la lasaña boloñesa, gratinada con quesos y aceite de albahaca.

Pinsa de bacalao: Pinsa de tinga de bacalao con salsa thai, lima, aceituna negra y queso.

Pollo agridulce: Contramuslo de pollo agridulce, semillas y bastones de boniato frito.

Entraña: Corte de ternera a la plancha macerada de la casa con patatas fritas.



Postre:

- Tarta de la abuela
- Tarta de tiramisú
- · Yogurt con miel y kiwi.
- · Helado de cono o paleta.

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€

