



Menú

Reservas / Booking

926 588 200

(15 - 19 ABRIL)

Menú semanal / Weekly menu

ENTRANTES / STARTERS

Revuelto de setas puerro y gambas / Scrambled eggs with mushrooms, leek and prawns (4,10,14)

Ensalada de ventresca y surimi / Ventresca and surimi salad (4,10,13)

Huevos rotos con jamón / Scrambled eggs with ham (7,14)

Pasta boloñesa / Pasta bolognese (6,7,14)

Salmorejo cordobés / Salmorejo cordobes (6)

Migas manchegas / Breadcrumbs from La Mancha (6)

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Solomillo de cerdo al ajillo con patatas / Pork tenderloin with garlic and potatoes (6,7)

Churrasco de pollo con cale crujiente y salsa de queso / Chicken steak with crispy cale and cheese sauce (6,8,14)

Risotto a los 4 quesos / Risotto with four cheeses (7,8)

Pez espada con asadillo encebollado / Swordfish with roasted onion and onions (10)

Bacalao confitado sobre pisto manchego / Cod confit on pisto manchego ratatouille (10)

Fritura de lubina con alioli de hierbabuena y ensalada / Fried sea bass with mint aioli and salad (6,8,10,14)

POSTRES / DESSERTS

Tarta de manzana / Apple pie (6,8,14)

Sopa de chocolate blanco y cítricos / White chocolate and citrus soup (8)

Cremoso de queso / Cream cheese (8,14)

Fruta preparada / Prepared fruit

Helado variado / Assorted ice cream (6,8,14)

Sorbete de frutas / Fruit sorbet (6,8,14)

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

Bebida no incluida / Drink not included

Alérgenos / Allergens



1
ALTRAMUCES
LUPINS



2
CACAHUETES
PEANUTS



3
APIO
CELERY



4
CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



5
FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



6
GLUTEN
GLUTEN



7
SO₂
SULFITOS
SULFITES



8
LECHE
MILK



9
MOSTAZA
MUSTARD



10
PESCADO
FISH



11
SÉSAMO
SESAME



12
SOJA
SOY



13
MOLUSCOS
MOLLUSK



14
HUEVO
EGG

INTELIER

Airén

airén
RESTAURANTE