



Menú

Reservas / Booking

926 588 200

(2 4 - 2 8 D E A G O S T O)

Menú semanal / Weekly menu

ENTRANTES / STARTERS

Salmón dorado con patata paja / Golden salmon with straw potatoes (6,10,14)

Vichyssoise templada con virutas de rulo de cabra / Lukewarm vichyssoise with shavings of goat's cheese (8)

Ensalada de pasta con atún y salsa yogurt / Pasta salad with tuna and yoghurt dressing (6,8,10,14)

Huevos rotos con oreja a la plancha / Scrambled eggs with grilled pig's ear (5,7,14)

Verdura en tempura con miel de caña / Tempura vegetables with cane sugar syrup (6)

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Fritura de lonja con alioli de curry / Fried fish with curry aioli (4,5,6,10,13,14)

Costillas asadas con salsa barbacoa / Grilled ribs with barbecue sauce (6,12)

Pez espada a la plancha con aliño de ajo perejil / Grilled swordfish with a garlic and parsley dressing (10)

Tacos de cordero con su jugo y cebolla encurtida / Lamb tacos with their own gravy and pickled onions (5,6,7,8,14)

Medallones de solomillo con romesco y patatas gajo / Sirloin medallions with romesco and potato wedges (5,6,7)

POSTRES / DESSERTS

Flan de queso al caramelo / Caramelised cheese flan (8,14)

Bizcochá con leche infusionada / Sponge cake with infused milk (5,6,8,14)

Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos / Baked cheesecake with red berry coulis (6,8,14)

Melón preparado / Sliced melon

Vasito de arroz con leche / Rice pudding (8)

Bebida no incluida / Drink not included

MENÚ COMPLETO 18,50€ (IVA Incl.)



Regístrate y disfruta
de las ventajas del
Club Airén

Alérgenos / Allergens



1
ALTRAMUCES
LUPINS



2
CACAHUETES
PEANUTS



3
APIO
CELERY



4
CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



5
FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



6
GLUTEN
GLUTEN



7
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