



Menú

Reservas / Booking

926 588 200

(01-05 DICIEMBRE)

Menú semanal / Weekly menu

ENTRANTES / STARTERS

Revuelto de morcilla y manzana / Scrambled black pudding and apple (14,6)

Crema de calabacín al curry / Curried courgette soup (8)

Ensalada de quinoa y pollo asado con aguacate [supl. +1€] / Quinoa and roast chicken salad with avocado [suppl. +1€]

Piquillos rellenos en salsa / Stuffed piquillo peppers in sauce (6,8)

Pasta a la carbonara / Carbonara pasta (8,6,14)

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Arroz negro con frutos del mar [supl. +2€] / Black rice with seafood [suppl.+2€] (10,4,13)

Pollo al limón / Lemon chicken (6,8)

Carrillada de cerdo confitada con salsa de foie / Confit pork cheek with foie gras sauce (7,8,14,5,3)

Fritura de lonja con alioli de pimentón de la Vera / Fried fish with La Vera paprika aioli (10,4,13,6,14)

Salmón con salsa a la naranja / Salmon with orange sauce (10,6,8)

POSTRES / DESSERTS

Bizcochá alcazareña / Alcazar sponge cake (8,6,14)

Bizcocho de cítricos glaseado [supl. +1€] / Citrus glazed sponge cake [suppl.+1€] (6,8,14)

Flan de queso manchego / Queso manchego pudding (8,14)

Naranja preparada con nata y nueces / Orange prepared with cream and walnuts (8,5)

Arroz con leche de coco / Rice pudding with coconut milk

MENÚ COMPLETO 18.50€ (IVA Incl.)

Alérgenos / Allergens

Bebida no incluida / Drink not included



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