



# Menú

Reservas / Booking

926 588 200

( 2 - 6 FEBRERO )

Menú semanal / Weekly menu

## ENTRANTES / STARTERS

**Ensalada New Yorker con queso, cebolla crispy y bacon** / New Yorker salad with crispy onion, cheese and bacon (5,7,8)

**Pasta con boletus y salsa de trufa** / Pasta with porcini mushrooms and truffle sauce (5,6,8,10,14)

**Piquillos rellenos** / Stuffed peppers (4,5,7,8,10,13)

**Huevos rotos con chorizo de orza casero** / Scrambled eggs with homemade chorizo de orza (7,14)

**Hummus de remolacha con sus verduritas** / Beetroot hummus with vegetables (5,7)

## PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

**Secreto de cerdo con salsa de queso [supl. +2€]** / Pork tenderloin with cheese sauce [suppl. +2€] (6,7,8)

**Lubina con salsa de naranja** / Sea bass with orange sauce (7,10)

**Bacalao encebollado con tomate** / Cod with onions and tomato (7,10)

**Escalope de ternera con boniato frito** / Veal escalope with fried sweet potato (5,6,14)

**Arroz negro con mariscos** / Black rice with seafood (4,5,10,13)

## POSTRES / DESSERTS

**Flan de queso con caramelo** / Cheese flan with caramel (8,14)

**Sopa de melón y yogurt** / Melon and yoghurt soup (8)

**Bizcochá** / Sponge cake (6,8,14)

**Helado variado** / Assorted ice cream (5,6,8,14)

**Torrijas con helado** / French toast with ice cream (6,8,14)

## MENÚ COMPLETO 18.50€ (IVA Incl.)

Alérgenos / Allergens

Bebida no incluida / Drink not included



1 ALTRAMUCES  
LUPINS



2 CACAHUETES  
PEANUTS



3 APJO  
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