



Menú

Reservas / Booking

926 588 200

(0 2 - 0 6 M A R Z O)

Menú semanal / Weekly menu

ENTRANTES / STARTERS

Crema de calabacín con crujiente de alcachofas / Cream of courgette soup with crispy artichokes (6,8)

Sopa de picadillo con huevo pochado / Picadillo soup with poached egg (6,14)

Revuelto de morcilla y manzana / Black pudding and apple scramble (6,14)

Pasta al nero di seppia / Al nero di seppia Pasta (4,6,10,13,14)

Ensalada de asadillo, cebolla morada y atún / Asadillo, red onion and tuna salad (7,10)

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Pez espada a la plancha con mantequilla de hierbas [supl. +2€] / Grilled swordfish with herb butter [suppl. +2€] (8,10)

Pollo asado con salsa chimichurri / Roast chicken with chimichurri sauce (7)

Estofado de ternera al vino tinto / Beef stew with red wine (6,7)

Risotto de carrillera y tartufata / Risotto with beef cheeks and truffle (7,8)

Bacalao confitado con crema de zanahoria / Confit cod with carrot cream (8,10)

POSTRES / DESSERTS

Arroz con leche / Rice pudding (8)

Bizcocho de chocolate al vapor con sopa de vainilla / Steamed chocolate cake with vanilla soup (6,8,14)

Naranja preparada con nueces y miel / Orange prepared with walnuts and honey (5)

Tortitas de chocolate con helado / Chocolate pancakes with ice cream (6,8,14,5)

Copa de sorbete / Sorbet cup (5,6,8)

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