



Menú

Reservas / Booking

926 588 200

(19 - 23 E N E R O)

Menú semanal / Weekly menu

ENTRANTES / STARTERS

Berenjenas gratinadas rellenas de carne / Aubergines au gratin stuffed with meat (7,8)

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

Ensalada de pollo con aderezo de salsa de yogurt y crotones / Chicken salad with yoghurt dressing and croutons (14,6)

Sopa castellana / Castellana Soup (6,14)

Huevos rotos con pétalos de alcachofa confitada / Scrambled eggs with candied artichoke petals (14,7)

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Tacos de carne mechada, cebolla encurtida y salsa cajún / Shredded beef tacos, pickled onion and Cajun sauce (6,5,8,14,7)

Filete de pavo en salsa de boletus / Turkey fillet in boletus sauce (6,8)

Alitas de pollo con salsa de soja y miel / Chicken wings with soy and honey sauce (6,12,11,8)

Lomo de lubina a la gallega con base de patata / Galician-style sea bass fillet with potato base (8,7,10)

Merluza en tempura de curry con mayonesa de pimientos dulces [supl. +2€] / Hake in curry tempura with sweet pepper mayonnaise [suppl. +2€] (14,10,6)

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso con frutos rojos / Cheesecake with red berries (6,8,14)

Pudding al caramelo con helado / Caramel pudding with ice cream (8,14,6,5)

Yogurt casero con miel y nueces / Homemade yoghurt with honey and walnuts (5,8)

Melón en osmosis de sangría / Melon in sangria infusion (7)

Natillas de chocolate / Chocolate custard (6,8,14)

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