



Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(1 2 – 1 6 E N E)

Menú semanal / Weekly menu

PRIMEROS / STARTERS

Risotto de boletus y trigueros / Mushrooms and green asparagus risotto (5.8)

Wok de verduras / Vegetables wok

Lasaña de boloñesa con salsa de tomate y albahaca / Bolognesa lasagna with tomato and basil sauce (5.6.14)

Alubias pintas con verduras asadas al carbón / Brown beans with roast vegetables

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Ceviche de gambón ecuatoriano [supl. +3] / Ecuadorian king prawn ceviche [suppl. +3€] (4.5)

Wok de salmón thai con pack choi y bimi / Thai salmon wok with pack choi and bimi (5.10.11.12)

Rollitos de solomillo de cerdo y bacon al horno de carbón con salsa de queso y patatas hojaldradas / Pork sirloin and bacon roast rolls with cheese sauce and puff-pastry potatoes (5.6.7.8)

Cachopín de pollo con queso de Miraflores de la Sierra / Chicken and Miraflores cheese breaded steak (5.6.8.14)

POSTRES / DESSERTS

Tarta Tatin con helado / Tatin cake with ice-cream (5.6.8.14)

Arroz con leche / Rice with milk (8)

Granada con zumo de naranja / Grenade with orange juice

Quesada pasiega con helado / Butter and milk cake (5.6.8.14)

MENÚ 22 € / TERRAZA 24 € (IVA incl.)

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

Palacio San Martín

Andrés Ambajador