



Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(0 2 – 0 6 M A R Z O)

Menú semanal / Weekly menu

PRIMEROS / STARTERS

Wok de acelga roja thai con huevo poché y salsa holandesa / Thai red chard wok with poche egg and Dutch sauce (3.5.6.8.12.14)

Lasaña de pringá con salsa de tomate y albahaca / Pringá lasagna with tomato and basil sauce (5.6.8.14)

Judías pintas con boletus y calabaza / Brown beans with mushrooms and pumpkin

Arroz con verduras / Rice with vegetables

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Brocheta de pollo moruno al carbón con ensalada de quinoa ecológica / Charcoal grilled moorish chicken skewer with ecologic quinoa salad (5.6.7)

Entrecote con gajos de boniato y pimientos fritos [supl. +3€] / Entrecote with sweet potatoes wedges and fried peppers [suppl. +3€] (6)

Dorada a la sal con brotes verdes / Gilded in salt taste with green shoots (7.10)

Pimientos rellenos de bacalao en salsa verde / Peppers stuffed with codfish in green sauce (5.6.7.8.10.14)

POSTRES / DESSERTS

Arroz con leche / Rice with milk (5.9)

Quesada pasiega con helado / Sweet cheese with ice-cream (5.6.8.14)

Ensalada de frutas con zumo de naranja / Fruits salad with orange juice

Crêpe con helado y compota de fresas / Crêpe with ice-cream and strawberries cream-soup (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 Embajador