



Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(2 6 – 3 0 E N E)

Menú semanal / Weekly menu

PRIMEROS / STARTERS

Alcachofas salteadas especiadas con huevo poché y salsa holandesa / Spicy artichokes sauteed with boiled egg and Dutch sauce (3.5.6.8.14)

Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas / Chickpeas with codfish and spinach stew (10)

Fideos de arroz con verduras orientales y cacahuets tipo Thai / Rice noodles with orient vegetables and Thai peanuts (2.5.11.12)

Gnocchi al pesto con tomates secos y parmesano rallado / Gnocchi in pesto taste with dry tomatoes and grated cheese (5.6.8)

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Brocheta de pollo y verduritas al horno de leña con patatas paja / Chicken and baked vegetables skewer with straw potatoes (5.6)

Entrecot con patatas hojaldradas y pimientos de Padrón [supl. +3€] / Entrecote with puff-pastry potatoes and Padrón green peppers [suppl. +3€] (6)

Wok de calamar y pack de choy con salsa Pekín / Squid and pack choy wok with Pekin sauce (5.6.11.12.13)

Tacos de salmón marinado con pico de gallo y mango / Marinated salmon tacos with pico de gallo and mango (5.6.10.11)

POSTRES / DESSERTS

Piña al horno de leña caramelizada con helado / Baked caramelized pineapple with ice-cream (6.8)

Tarta de chocolate y frutos rojos con helado / Chocolate and red fruits cake with ice-cream (5.6.8.14)

Strudelle de fresas y crema con helado / Strawberries and cream strudel with ice-cream (5.6.8.14)

Crêpe templado con crema y compota de manzana / Warm crêpe with cream and apple 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