



Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(9 - 12 DIC)

Menú semanal / Weekly menu

PRIMEROS / STARTERS

Cocido cántabro montañés / White beans stew (7)

Pastel de lombarda, queso feta, uvas pasas y mahonesa de aguacate y lima / Lombard, feta cheese, raisins cake with avocado and lime mayonnaise (5.6.8.11.14)

Sopa castellana / Garlic soup (5.6.14)

Crema de calabaza, zanahoria y jengibre con crema de queso / Pumpkin, carrot and ginger cream-soup with cheese cream (8)

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Albóndigas mixtas al curry con arroz jazmín / Mixed meatballs in curry taste with jasmine rice (2.5.6.12.14)

Codillo de cerdo con jugo de carne y puré de patata trufado / Pork knuckle with meat juice and truffled potatoes cream-soup (5.6.8.14)

Merluza al horno de leña con patatas panaderas y boletus confitados al romero [supl.+3€] / Baked hake with potatoes and confited boletus in rosemary taste [suppl. +3€] (5.6.10)

Tartar de salmón marinado a las finas hierbas con pico de gallo / Marinated salmon in fine herbs taste tartar with pico de gallo (5.7.10.11.12)

POSTRES / DESSERTS

Brownie con helado / Brownie with ice-cream (5.6.8.14)

Tarta de calabaza asada y jengibre con crema de queso y helado / Roast pumpkin and ginger cake with cheese cream and ice-cream (5.6.8.14)

Tarta de queso con base de polvorón con helado / Cheese and powder cake with ice-cream (5.6.8.14)

Sorbete de frambuesa al cava / Raspberry sorbet in cava taste (7)

MENÚ 25,50 € / TERRAZA 27 € (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 Lombardía