



Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(09 - 13 MARZO)

Menú semanal / Weekly menu

PRIMEROS / STARTERS

Cocido montañés / White beans stew (5)

Gyozas de ternera con salsa teriyaki / Veal gyozas with teriyaki sauce (3.5.6.7.11.12.14)

Huevos al horno con pisto / Baked eggs with fired peppers salad (5.14)

Ravioli de calabaza con salsa de tomate y albahaca y su parmesano / Pumpkin ravioli with tomato and basil sauce and parmesan cheese (5.6.8.14)

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Rodaballo al horno con base de panaderas [supl. +3€] / Baked turbot over baker style potatoes [suppl. +3€] (5.6.10)

Wok de salmón con verduras orientales / Salmon with orient vegetables wok (2.5.6.7.10.11.12)

Callos a la madrileña / Tripe Madrid style (5.6.7)

Entraña al carbón con puré de boniato y berenjena ahumada / Entails in coal taste with sweet potato cream-soup and smoked eggplant (5)

POSTRES / DESSERTS

Arroz con leche / Rice with milk (5.9)

Crêpe templado con compota de manzana, crema de queso, almendras garrapiñadas y helado / Warm crêpe with apple cream-soup, cheese cream, sugared almonds and ice-cream (5.6.8.14)

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

Pannacotta con fresas / Pannacotta with strawberries (8)

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