



Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(1 - 5 de septiembre)

Menú semanal / Weekly menu

PRIMEROS / STARTERS

Ensaladilla de atún con gambón al ajillo y pimentón / Tuna salad with king prawn and paprika
(4.8.10.14)

Salmorejo con taquitos de salchichón de la Sierra y huevo cocido / Salmorejo with Iberian spicy sausage and boiled egg (6.7.14)

Croquetas de jamón con su lasca de ibérico / Ham croquette (6.8.14)

Gazpacho de melón con jamón crujiente / Melon gazpacho with crunchy ham (3.6.7)

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Tacos de carrillera de cerdo encevichados / Pork cheek tacos (6.7)

Entrecote con sus pimientos y patatas [Supl. 3€] / Entrecôte with potatoes and peppers
[Supl. 3€] (6)

Dorada en papillote con setas y tomates secos / Gilt head-bream in papillote with mushrooms and dried tomatoes (7.10)

Calamares fritos con alioli de limón / Fried calamari with lemon alioli (6.8.13)

POSTRES / DESSERTS

Tarta de zanahoria y mousse de chocolate / Carrot cake with chocolate mousse (5.6.8.14)

Natillas con cookie / Custard with cookie (5.6.8.14)

Tarta de queso y MMS con helado / MMS cheesecake with ice cream (5.6.8.14)

Brownie con helado / Brownie with ice cream (5.6.8.14)

MENÚ 21 € / TERRAZA 23 € (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