

# MENÚ DIARIO

16 de Mayo de 2018

## PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada de mezcla de lechugas, con salmón ahumado, queso y nueces   

Gazpacho tradicional andaluz 

Pasta con tomate confitado, guindilla verde, mozzarella y aceite de albahaca  

Cazuelita de setas al ajillo, guacamole, cebolla crujiente y salsa de yogur   

**Cazuela de provolone al orégano, servido con pan tostado y tumaca \***  

**Carpaccio de ternera, láminas de champiñón, rúcula y virutas de parmesano\*** 

## SEGUNDOS A ELEGIR

Albóndigas en salsa de carne, con puré de alubias pintas y virutas de foie   

Bistec de ternera al carbón de encina, con ensalada Chucrut (manzana, zanahoria, col y pepino)

Pechuga de pollo a las finas hierbas, hecha a la parrilla, y patatas fritas caseras

Mero horneado, sobre cama de puré de patatas y vinagreta de cítricos   

**Entraña de ternera a la parrilla, chimichurri y panaderas fritas \*\***

**Secreto ibérico al carbón de encina, chimichurri y panaderas fritas \*\***

## POSTRES A ELEGIR

Postre de la casa

Helado

Fruta de temporada

Los platos marcados con \*  
incrementaran el menú en 2€

Los platos marcados con \*\*  
incrementaran el menú en 2,50€

# 10 € PAX

(Pan y una consumición incluida)

Si te parecen mucho dos platos te ofrecemos  
poder pedir medio menú, un primero o un  
segundo con 1 bebida y postre o café

# 7 € PAX



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADOS



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE  
CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
SESAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES