






MENÚ

Viernes noche, sábados y festivos.





APERITIVO

- Brandada de bacalao con tostaditas.   










PARA COMPARTIR

- Ensalada mixta con atún.  





PRIMEROS

- Carpaccio de tomate con salmón y perlas de queso mozzarella. 
- Crema de calabaza y jengibre con chips de patata.
- Revuelto de hongos con crujiente de cebolla  
- Huevos al plato con chistorra y patata paja. 

SEGUNDOS

- Lubina al horno con refrito de ajos.  
 - Timbal de pollo con parmentier y salsa oporto.
 - Trucha al horno con patata panadera.  
 - Mejillones a la marinera (suplemento 3€) 
 - Bistec a la plancha con pimientos verdes y patatas fritas
 - Codillo a baja temperatura con salsa de reducción de cerveza. 
 - Solomillo de ternera con parmentier de patata y salsa oporto (suplemento 5€)
 - Arroz negro. (mínimo 2 personas).
 - Paella. (mínimo 2 personas).
 - Fideuá. (mínimo 2 personas).
- }   

POSTRE O CAFÉ

- Copa de helado de fresa. 
- Carpaccio de piña con helado de coco y perlas de mojito. 
- Tarta de queso con dulce de leche.  

22.00 €
(Iva incluido)
BEBIDAS NO INCLUIDAS
***50 céntimos adicionales**
servicio en terraza