

MENÚS DEL DÍA

ENTRANTES

Parrillada de verduras

naturales de temporada con vinagreta de mostaza y trufa

Arroz campero

de verduritas, setas y costilla de cerdo BBQ

Burrata de Puglia

con ensalada de tomates y hojas de rúcula

PRINCIPALES

MENÚ
10.00€
UN PLATO DEL
MENÚ 15€
+ POSTRE

A elegir entre un entrante
o un principal del menú de 15€

MENÚ
15.00€
+ ENTRANTE
+ POSTRE

Bonito del norte
en guiso tradicional
de tomate y cebolletas

Zancarrón de pollo
de corral asado
al estilo cajún
con patatines

MENÚ
20.00€

+ ENTRANTE
+ POSTRE

Lubina asada
con vinagreta oriental de
cebolleta, soja y jengibre

Pulpo a la parrilla,
patata asada, ajada gallega
y pimentón de La Vera
(+4€ de suplemento)

Entrecot de vaca
a la parrilla con patatas
panadera y pimientos confitados

Solomillo de vaca
a la parrilla con patatas
panadera y piquillos confitados
(+6€ de suplemento)

**Paletilla de ternasco
de Aragón**
asada al aroma de romero
con patatas panadera
(+5€ de suplemento)

POSTRES

Chocolate, pan y aceite de oliva

Pastel de cerveza negra con crema de plátano canario
y helado de leche merengada

Crema helada de requesón de El Burgo de Ebro
con miel y garrapiñados

Zumo de naranjas naturales recién exprimidas



Pan, agua mineral y bodega

El menú 15€ de lunes a viernes a mediodía y el menú 20€ de lunes a domingo a mediodía
**Si eres celiaco, tienes alguna alergia o intolerancia es imprescindible
que lo comuniques a nuestro camarero podemos elaborar un menú adaptado.**