

Entrantes

- ⌘ Migas manchegas con chorizada, panceta crujiente y huevo a baja temperatura 9,40 €
gluten, huevo, lácteos, sulfitos

- ⌘ Arroz meloso de chipirón con verduritas y alioli suave 12,35 €
gluten, huevo, pescado, lácteos, soja, sulfitos

- ⌘ Ensalada de roast beef con mousse de berenjena y vinagreta de frutos secos 10,60 €
frutos secos, mostaza

Segundos

- ⌘ Jarrete de cerdo cocinado lentamente con parmentier de patata y jugo de carne 14,90 €
lácteos, soja, gluten

- ⌘ Ravioli de costilla de vaca con boletus y crema de cebolla tostada
gluten, huevo, soja, lácteos 13,80 €

- ⌘ Timbal de pierna de cordero desmigada con cebolla y patata rota aliñada 14,60 €

Postres

- ⌘ Brownie de chocolate con helado de vainilla 5,20 €
gluten, huevo, lácteos, frutos secos

- ⌘ Natillas caramelizadas con galleta 4,30 €
frutos secos, lácteos, huevo, gluten

Si todos los comensales de la mesa eligen un entrante, un segundo y un postre cada uno, se les aplica un precio reducido de 23€ por persona (Bebida NO incluida, pan NO incluido)

Pan individual 0,75€

Platos para niños (hasta 11 años)

- ⌘ Pan pizza con jamón, bacon y barbacoa 6,90 €
gluten, lácteos

- ⌘ Albóndigas de pollo en salsa de tomate 8,35 €
gluten, huevo, lácteos

IVA incluido en los precios. Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos no especificados.