

## Entrantes

- ⌘ Migas castellanas con chorizada ibérica, panceta crujiente y huevo a baja temperatura 9,85  
gluten, huevo, lácteos, sulfitos
- ⌘ Hojaldre con berenjena y pimiento asado, atún, anchoas y mayonesa de aceitunas 9,60  
gluten, huevo, pescado, lácteos
- ⌘ Arroz de cabezada de lomo, alcachofas y alioli suave 12,65  
gluten, huevo, lácteos, soja, sulfitos, apio
- ⌘ Pisto de verduras sobre quesos fundidos y vinagreta almendrada de boletus 11,80  
lácteos, frutos secos
- ⌘ Ensalada de rollitos de roast beef con mousse de berenjena y vinagreta de frutos secos 10,70  
frutos secos, mostaza, cacahuete

## Segundos

- ⌘ Ravioli de costilla de vaca con setas y crema de cebolla tostada 13,80  
gluten, huevo, soja, lácteos, apio
- ⌘ Jarrete de cerdo cocinado lentamente con puré cremoso de patata y jugo de carne 15,60  
lácteos, soja, gluten, apio
- ⌘ Timbal de pierna de cordero desmigada con cebolla y patata rota aliñada 15,20
- ⌘ Lasaña de chipirones gratinada con bechamel de langostinos 14,60  
lácteos, gluten, huevo, pescado, crustáceos, moluscos
- ⌘ Albóndigas de ternera con boletus cremosos 13,60  
gluten, huevo, lácteos, soja, apio

## Postres

- ⌘ Crema de queso con tofe y galleta 5,20  
lácteos, huevo, gluten
- ⌘ Tarta de cítricos con cobertura de chocolate blanco 5,30  
frutos secos, lácteos, huevo, gluten
- ⌘ Pastel de chocolate con leche tipo brownie con helado de vainilla  
5,60  
gluten, huevo, lácteos, frutos secos

Pan individual 0,75/persona

**Si todos los comensales de la mesa eligen un entrante, un segundo y un postre cada uno, se les aplica un precio reducido de 24€ por persona (Bebida NO incluida, pan NO incluido)**

Es obligatorio el uso de mascarilla en todo el establecimiento (incluidos baños)

Mantenga la distancia de seguridad con las otras mesas y con nuestro personal

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