

ENTRANTES

⌘ Migas castellanas con chorizada, panceta crujiente y huevo a baja temperatura 9,40 €

gluten, huevo, lácteos, sulfitos

⌘ Ensaladilla rusa con emulsión de oliva Gordal 9,30 €

huevo, pescado

⌘ Potaje de garbanzos con espinacas y bacalao 10,20 €

pescado

⌘ Surtido templado de 3 quesos con verduras al horno y vinagreta de boletus con frutos secos 11,80 €

lácteos, gluten, frutos secos, huevo

⌘ Arroz meloso de costilla de vaca con setas y alioli de pimiento asado 12,90 €

soja, gluten, lácteos, huevo

SEGUNDOS

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

lácteos, soja, gluten

⌘ Albóndigas de pollo de corral con champiñones cremosos 12,40 €

lácteos, gluten, huevo

⌘ Callos de ternera guisados con sus lujos 13,20 €

lácteos

⌘ Ravioli de chipirón con verduritas y salsa Marinera 14,10 €

huevo, gluten, lácteos, sulfitos, pescado, crustáceos, soja

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

POSTRES

⌘ Mousse de café con crumble almendrado 5,10 €

gluten, huevo, lácteos, frutos secos

⌘ Brownie de chocolate con helado de vainilla 5,70 €

gluten, huevo, lácteos, frutos secos

⌘ Hojaldre de manzana asada 5,30 €

gluten, huevo, lácteos, frutos secos

⌘ Crema de queso frita con toffee 5,90 €

lácteos, huevo, gluten

Pan de hogaza gluten, huevo 0,60 €/persona

Menú Bodega 27 €

Elabora tu propio menú eligiendo un entrante, un segundo y un postre con el agua y el pan incluido (servido a mesa completa, no se pueden compartir)

IVA incluido, todos los platos pueden contener trazas de alérgenos no especificados