

MENÚ DE MEDIODÍA

PRECIO: 15,95 €

PRECIO IVA INCLUIDO

PRIMEROS

CREMA DEL DÍA  

Pregunta cuál hemos preparado para hoy: crema de puerros, salmorejo, verduras, gazpacho...

CARPACCIO DE CALABACÍN Y QUESO FETA  **CRÊPE HAWAIANA** 

Jamón york, queso gouda, tomate natural y piña

ENSALADA DE VERDURAS CON VINAGRETA DE SOJA 

Mezclum de lechugas, verduras salteadas (pimiento rojo, verde, zanahoria, calabacín y cebolleta), tomate cherry y aceitunas negras.

ENSALADA CÉSAR DE POLLO

Mezclum de lechugas, croutons, queso parmesano, pollo asado y salsa César.

CARPACCIO CIPRIANI 

Finas láminas de carne cruda (previamente congelada) con champiñones frescos, rúcula y salsa Cipriani (a base de mostaza).

ENSALADA CAPRESE A NUESTRO MODO 

Tomate, mozzarella fresca, mezclum de lechugas, jamón serrano y salsa pesto casera.

SEGUNDOS

BACALAO AL LIMONCELLO 

Lomo de Bacalao sobre salteado de verduras (pimientos, calabacín y cebolla) con una salsa casera de Limoncello.

CRÊPE ALSACIANA GRATINÉE

Crêpe rellena de pollo, bacon y salsa barbacoa, con una mezcla de quesos suaves y gratinada al horno.

COUS-COUS

Sémola de trigo con verduras, garbanzos y pasas, pollo y cordero.

QUICHE DEL DÍA

Pregunta cuál tenemos para hoy, unidades limitadas hasta fin de existencias.

POLLO STROGONOFF

Tiras de pollo en salsa de champiñones y nata acompañados de arroz basmati y ensalada mixta.

LASAÑA MAR Y MONTE

Capas de pasta con una bechamel de langostinos, gambas, champiñones y queso gouda gratinada al horno.

NOODLES THAI  

Fideos de soja con verduras salteadas y salsa Thai.

MOUSAKA DE CALABACÍN

Capas de calabacín a la plancha, carne de ternera especiada y bechamel, gratinada al horno.

POSTRES

SORBETE CASERO 

Piña colada, frambuesa, mandarina, café&Baileys o nuestra especialidad del día.

HELADOS 

Una bola a elegir entre: vainilla, chocotella, yogurt con moras, plátano, vainilla sin azúcar y avellana.


BROWNIE 


Con chocolate negro.

MOUSSE DE FRUTAS SOBRE BASE DE BIZCOCHO 

Pregunta qué hemos preparado para hoy.

MOUSE DE OREOS AL CHOCOLATE BLANCO

 Hemos marcado así los platos aptos para celíacos.

 Hemos marcado así los platos vegetarianos.

El MENÚ incluye un primero, un segundo, una bebida (agua, refresco, copa de vino de la casa o cerveza, jarra +0.75) y postre o café/infusión (no incluye pan). Pan sin gluten +1€. Descuento de Tarjeta de Fidelización NO aplicable con Menú del Día. No acumulable a otras ofertas. En cumplimiento de la normativa Europea 1169/2011, existe un listado de alérgenos a disposición de los clientes. Pídselo a nuestro personal. **Avísanos si eres celíaco o intolerante a la lactosa.**

