

MENÚ DEL DÍA

. PRECIO: 15,95 € .

PRECIO IVA INCLUIDO

PRIMEROS

CREMA DEL DÍA (X) (V)

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

CARPACCIO DE CHAMPIÑONES (X) (V)

Champiñones crudos laminados, cebolla morada, mayonesa y salsa tipo Kebap.

POKE

Plato de la cocina hawaiana.

Elaborado con quinoa, cebolla morada, tomates cherry, cebolletas y pepinillos agridulces, champiñones crudos, aceitunas y atún marinado (previamente congelado).

ENSALADA DE VERDURAS CON VINAGRETA DE SOJA (V)

Mezclum de lechugas, verduras salteadas (pimientos, 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 (X)

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

ENSALADA CAPRESE A NUESTRO MODO (X)

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

SEGUNDOS

¡¡NOUVEAU!! GUISO DEL DÍA

Pregunta qué guiso de cuchara hemos preparado para hoy.

CRÊPE CAMPERA (X)

Bacon, champiñones y mezcla de quesos suaves.

¡¡NOUVEAU!! BACALAO CON SALSA DE MANGO (X)

Lomo de Bacalao sobre salteado de verduras (pimientos, calabacín, zanahoria y cebolleta) con una salsa casera de cítricos y mango.

QUICHE DEL DÍA

Pregunta cuál tenemos para hoy. Unidades limitadas hasta fin de existencias.

POLLO EN SALSA DE MIEL (X)

Tiras de pollo y verduras (pimientos, cebolla morada y kale) salteadas, con brotes de soja, sésamo y salsa de miel.

¡¡NOUVEAU!! CRÊPE GRATINÉE DE BOLETUS

Crêpe rellena de tiras de ternera, trozos de calabacín y tomate con una salsa de boletus y setas, con una mezcla de quesos suaves. Gratinado al horno.

LASAÑA MAR Y MONTE

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

MOUSAKA DE CALABACÍN

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

POSTRES

SORBETE CASERO (X)

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

HELADOS (X)

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

BROWNIE (X)

Con chocolate negro.

MOUSSE DE FRUTAS SOBRE BASE DE BIZCOCHO (X)

Pregunta qué hemos preparado para hoy.

MOUSSE DE CAPUCCINO Y CHOCOLATE**¡¡NOUVEAU!! PIEZA DE FRUTA****¡¡NOUVEAU!! TARTA DE QUESO**

Con confitura casera de frambuesa.

(X) Hemos marcado así los platos aptos para celíacos.

(V) Hemos marcado así los platos vegetarianos.

El MENÚ DE MEDIODÍA está disponible de lunes a viernes NO FESTIVOS. Los platos del MENÚ DE MEDIODÍA están sujetos a disponibilidad y cantidades limitadas. La dirección podrá suprimir el MENÚ DE MEDIODÍA en los periodos que considere oportuno. 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. Pídaselo a nuestro personal. **Avísanos si eres celíaco o intolerante a la lactosa.**

