

MENU 7M DE SEMANA

Aperitivo del día

Para picar:

- Pimientos asados en casa con anchoas
- Menestra de setas con crema de ajo y jamon
- Ensaladilla del Calao con ventresca de Bonito

Principales a elegir:

- Chipirón plancha con camita de cebolla y aceite de ajo
- Cochinillo tradicional con patatas

Postres a elegir:

- Torrija brioche caramelizada con helado
- Sorbete

Vino de la Casa|Pan|Aguá| Café

(Siempre mesas completas)

TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALÉRGICOS. PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO

PERSONAL

WEEKEND MENU

Amuse Bouche of the day

Starters:

- Homemade roasted peppers with anchovies
- Grilled mushrooms with a garlic sauce and ham
- Russian salad salad of Calao with tuna belly

Starters to choose:

- Grilled squid on a onion bed dressed with garlic oil
- Suckling pig

Dessert to choose:

- Caramelized french brioche toast
- Sorbet

House Wine|Water|Bread| Coffee

(Full tables always)

YOU CAN ASK FOR ANY INFORMATION RELATING TO ALLERGENS TO OUR STAFF