

## Menú del día



### Primeros a elegir

*Menestra de verduras naturales  
Ensalada templada de pera y gorgonzola  
Risotto de gambas y chipirones  
Plato de cuchara del día*

### Segundos a elegir

*Dorada asada con panaderas  
Bacalao gratinado con alioli y patata  
Entrecot brasa con pimiento y patata  
Falda de cordero lechal a baja temperatura con pesto y  
patata asada  
Carrilleras de ternera con salsa barbacoa y patata  
panadera*

### Postres a elegir

*Sorbete de limón  
Tarta de queso con fresas  
Arroz con leche caramelizada  
Profiteroles de crema con chocolate*

*Vino de la Casa/Pan/Agua*

*PRECIO = 35 €/persona IVA incluido  
(Siempre mesas completas)*

*TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A  
LA PRESENCIA DE ALERGENOS. PUEDE  
SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL*

## Daily menu



### Starters to choose

*Stewed natural vegetables  
Warm pear and gorgonzola salad  
Shrimp and squid risotto  
Spoon dish of the day*

### Main courses to choose

*Grilled sea bass with roasted potatoes  
Gratinated cod with garlic mayonnaise and roasted  
potatoes  
Grilled steak with pepper and potato  
Roasted lamb with vegetables and roasted potatoes  
Beef cheeks with barbecue sauce and roasted potatoes*

### Dessert to choose

*Lemon sorbet  
Cheesecake with strawberry  
Caramelized rice pudding  
Chocolate cream profiteroles*

*House Wine/Water/Bread*

*PRICE = 35€/person TAX included  
(Full tables always)*

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