

MENU



SEMANA

LUNES

Coca de cebolla confitada con queso de cabra 🥛🌾
Carne de cerdo asada en su jugo acompañada de verduritas y patatas
Manzana al horno con helado y toffee de caramelo 🍷🥚🌾🥛

MARTES

Ensalada de cuscús con garbanzos 🌾
Salmón en tempura con verduras y arroz 🐟🌾
Mousse de Yogurt con frutas 🥛

MIÉRCOLES

Ensalada Citric de cítricos con salmón ahumado e hinojo 🐟🌿
Pollo asado casero con patatas y ensalada
Tarta de almendra con helado de vainilla 🥛🌾🥚🌾

JUEVES

Ensalada caprese con aceitunas, rúcula y pesto 🥛
Pasta carbonara 🥛🥚🌾
Pana cota de vainilla con frutos rojos 🥛

VIERNES

Crema del día
Lasaña de carne 🥛🥚🌾
Islas flotantes 🥛🥚

SÁBADO

Ensalada griega 🥛
Paella mixta 🐟🌾
Mousse de chocolate, helado de naranja y texturas de chocolate 🥛🥚

DOMINGO

Ensalada de pollo crujiente con pesto 🐟🌿
Filete de pescado blanco con alcaparras, tomate y champiñones 🐟
Tarta de limón con nata 🥛🥚

16€ POR PERSONA

*Todos nuestros platos son caseros y elaborados con productos frescos y de temporada

ALTERNATIVA VEGANA O VEGETARIANA

Reservas por la mañana

🐟 PESCADO | FISH

🥛 LACTEOS | DAIRY

🥚 HUEVO | EGG

🌾 FRUTOS DE CÁSCARA | NUTS

🌾 GLUTEN

🌿 MOSTAZA | MUSTARD

🐌 MOLUSCOS | MOLLUSC | MOLLUSKE

WEEK



MENU

MONDAY

Onion confit cake with goat cheese 🥛 🌾
Pork roast meat in its juice with vegetables and potatoes
Baked apple with ice cream and caramel toffee 🥛 🥚 🥛 🌾

TUESDAY

Couscous salad with chickpeas 🌾
Salmon tempura with vegetables and rice 🐟 🌾
Yoghurt mousse with fruit 🥛

WEDNESDAY

Citric Citrus Salad with Smoked Salmon and Fennel 🐟 🌿
Homemade roasted chicken with potatoes and salad
Almond cake with vanilla ice cream 🥛 🥚 🥛 🌾

THURSDAY

Caprese salad with olives, rocket and pesto 🥛
Pasta carbonara 🥛 🥚 🌾
Vanilla pana cota with red berries 🥛

FRIDAY

Cream soup of the day
Meat lasagne 🥛 🥚 🌾
Floating islands 🥛 🥚

SATURDAY

Greek salad 🥛
Mixed Paella 🐟 🌿
Chocolate mousse, orange ice cream and chocolate textures 🥛 🥚

SUNDAY

Crispy chicken salad with pesto 🌿
White fish fillet with capers, tomato and mushrooms 🐟
Lemon tart with cream 🥛 🥚

16€ PER PERSON

*All our menus are homemade and elaborated with fresh and seasonal products
VEGAN OPTIONS. Bookings in the morning

🐟 PESCADO | FISH

🥛 LACTEOS | DAIRY

🥚 HUEVO | EGG

🌿 FRUTOS DE CÁSCARA | NUTS

🌾 GLUTEN

🌿 MOSTAZA | MUSTARD

🐞 MOLUSCOS | MOLLUSC | MOLLUSKE