



Menú del día

Entrada

Bocadito del chef según temporada

Primeros

Salmorejo

con helado de A.O.V.E, pasas y jamón ibérico

Ensaladilla rusa

al estilo Francachela

Patatas bravas

Pimientos asados

con virutas de bonito y cebolletas

Tartar de guacamole

con langostino y picos

Degustación de croquetas

jamón ibérico, trufa y chipirones

Pastel de cebolla

con salsa caliente de camembert

Parrillada de verduras

acompañadas con chimichurri

Migas con huevo frito

uvas y daditos de ibérico

Rigatoni a la boloñesa



Segundos

Pescado del día

hecho en su mejor versión

Bacalao con tomate

ají de pesto y patatas al vapor

Bocados de pollo braseados

con arroz basmati

Bistec o milanesa

con su guarnición

Delicias de black angus

al ajillo con patatas paja

Duo de mini hamburguesas ibéricas

una con cebolla confitada

y otra con manzana caramelizada

Fideos de soja

con teriyaki de ternera, verduras

y un toque de sésamo

Huevos estrellados

con jamón ibérico

Tortilla a medio camino

con patatas, espinacas, bacon crujiente,

cherry y pasas, gratinada con gruyer

Postres

Arroz con leche, tarta de queso, tarta de chocolate, tarta de naranja, fruta del día o sorbete de limón

13, 50 €

I.V.A Incluido