

MENÚ CENAS:

Miércoles y jueves

ENTRANTES

Ensalada Regina con queso de cabra, parmesano, bacon y kikos

Lácteos, pescado, sulfitos (por el vinagre)

Ensalada templada de verduras braseadas

Frutos de cáscara

Ensalada de tomate valenciano, raf y cherry con ventresca de atún

(supl.2,50 €)

Pescado, sulfitos (por el vinagre)

Ensaladilla rusa casera con mayonesa aireada de remolacha.

Lácteos, gluten, pescado, sulfitos (por los encurtidos)

Piurmus: hummus recién hecho acompañado de pan tostado

Gluten, frutos de cáscara

Guacamole casero con pico de gallo y totopos de maíz horneados

-

Burrata fresca sobre cama de rúcula y cherrys al Jospet (supl.2 €)

Lácteos, gluten, frutos de cáscara, sulfitos (por el vinagre)

Nuestros rollitos de otoño, rellenos de verduras braseadas y

acompañados de salsa agridulce.

Gluten, lácteos

Thaitar de salmón con crujiente de palomitas

Gluten, soja, pescado, frutos de cáscara, granos de sésamo

Titaina valenciana con ventresca de atún y pan de cristal

Gluten, pescado, frutos cáscara

Tacos de costilla de cerdo cocinada a baja temperatura,
acompañados de col morada y mayonesa citrus

Gluten, moluscos, mostaza, huevo, soja, lácteos, pescado

PRIMEROS

Pizza Campera: salsa rach, mix de quesos, bacon y cebolla morada,
acompañado de una brocheta de pollo braseado y tomates cherry

Gluten, lácteos, huevo

Bocata de calamares con ajo negro y mayonesa “chili”

Gluten, moluscos, huevo

Lasaña de pollo de corral, setas y toque de trufa

Lácteos, gluten,

Wok de “noodles” con pollo al curry rojo

Huevo, lácteos, gluten, soja

Merluza al gratén con verduras braseadas y un toque PIUR

Lácteos, gluten, pescado, crustaceo, molusco

Solomillo a la crema de 5 pimientos

Lácteos, gluten

Revuelto de huevo de corral, setas shitake, patatas “paja” y mini
tacos de jamón ibérico

Gluten, huevo

Jamón ibérico, espiral de patata y huevo

Gluten, huevo

¡Burguer 100% ternera nacional, queso gouda, bacon y guacamole!

Gluten, lácteos

Costillar de cerdo con salsa barbacoa, miel y un toque cítrico (supl. 4€)

Steak tartar de solomillo de ternera. Preparado en mesa (supl.8€)

Gluten, mostaza, pescado, huevo



POSTRES

Tarta de galletas y chocolate, la receta de la abuela

Gluten, lácteos, lecitina de soja, huevo

Tarta de fresa con mermelada casera

Gluten, lácteos

Casera de Queso

Gluten, lácteos, huevo

Mini pizza de crema de cacao y avellanas

Gluten, lácteos, frutos de cascara

Fruta del día

Incluye entrante, principal y postre

14,50 €

... y mientras esperas, algo de picar (fuera de carta)...

Anchoas del cantábrico. 2,20€/ud

Gluten, pescado

Crocantes PIUR. Croquetas de jamón ibérico. 5,50€/4 ud

Gluten, lácteos

Crocantes de Setas. 5,50€/4 ud

Gluten, lácteos, sulfitos (por el vino)

Crocantes de Sepia. 5,90€/4 ud

Gluten, lácteos, sulfitos (por el vino), moluscos

Crocantes de Carabinero. 7,25€/4 ud

Gluten, lácteos, sulfitos (por el vino), marisco, pescado

Ensadilla rusa casera con mayonesa aireada de remolacha 6,50€

Lácteos, gluten, pescado, sulfitos (por los encurtidos)

Jamón ibérico, espiral de patata y huevo. 7,50€

Gluten, huevo

Fritura de calamares con salsa de mayo – lima. 8,50€

Pescado, huevo, gluten

Boom de patatas. 9,50€

Lácteos, huevo

Jamón ibérico de bellota, cortado a cuchillo. 20,50€

Gluten

De acuerdo con lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N1 1149/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, informamos a nuestros clientes, que los productos incluidos en la carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos. Para mayor información, consulte a nuestro personal.

