

MENÚ DE MEDIO DÍA

de lunes a viernes

ENTRANTES

Duo de crocantes caseras: dos de jamón y dos de setas

Gluten, lácteos, sulfitos (por el vino)

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

Lácteos, pescado, sulfitos (por el vinagre)

Ensalada templada de verduras braseadas

Frutos de cáscara

Ensaladilla rusa casera con mayonesa aireada de remolacha.

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

Burrata fresca trufada, pesto verde y tomates cherry (supl. 4€)

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

Piurmus: hummus recién hecho acompañado de pan tostado

Gluten, frutos de cáscara

Guacamole casero con pico de gallo y totopos de maíz horneados

-

**Nuestros rollitos de otoño rellenos de verduras braseadas y
acompañados de salsa agridulce.**

Gluten, lácteos

Crema de marisco y crujiente de calamar

Marisco, molusco, pescado, lácteos, gluten

Thaitar de salmón con crujiente de palomitas

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

Titaina valenciana con ventresca de atún y pan de cristal

Gluten, pescado, frutos de cáscara

PRINCIPALES

Pizza BBR (supl. 2 euros)

Gluten, lácteos

Pizza de setas salteadas, crema de tartufo negro y huevo frito de corral.

Gluten, lactosa, huevo

Bocata de calamares con ajo negro y mayonesa “chili”

Gluten, moluscos, huevo

Pasta clásica Carbonara, terminada en mesa (con Tagliatelle)

Gluten, huevo, lácteos

Pappardelle con bolognesa de vaca vieja y lascas de parmigiano DOP.

Gluten, huevo, lácteos

Lasaña de pollo de corral, setas y toque de trufa

Lácteos, gluten

Wok de “noodles” con pollo al curry rojo

Huevo, lácteos, gluten, soja

Bacalao al grill con verduras braseadas

Pescado, sesamo

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

Hamburguesa de vaca madurada, huevo frito, bacon, cebolla frita y queso curado

Gluten, lácteos, huevo

Tataki de pato (supl. 4€)

Mostaza, gluten, huevo

Lomo alto de vaca madurada. (supl. 8€)

**Chuletón de vaca gallega. 30 días de maduración (para 2 personas con
supl. de 12€/kg por pax)**

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

Gluten, mostaza, pescado, huevo

POSTRES

Tarta de 3 chocolates

Gluten, lácteos, huevo, frutos de cascara

Tarta de turrón

Gluten, lácteos, huevo, frutos de cascara

Falso lemon pie

Gluten, lácteos, huevo

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

12,75 €

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

Anchoas del cantábrico. 2,20€/ud

Gluten, 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 1169/2011 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. Este establecimiento no es un restaurante libre de alérgenos, por la manipulación de los mismos en la elaboración de los platos pueden existir trazas de cualquiera de ellos.

