



# MENÚ COMIDA:

Sábados, domingos,  
festivos y vísperas de  
festivo.

## ENTRANTES

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

*Gluten, lácteos, frutos de cascara, sulfitos (por el vino)*

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

*Lácteos, pescado, sulfitos (por el vinagre)*

**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)*

**Crema de marisco y crujiente de calamar**

*Marisco, molusco, pescado, lácteos, gluten*

**Bocata de calamares con ajo negro y mayonesa “chili”**

*Gluten, moluscos, huevo*

**Jamón ibérico, espiral de patata y huevo**

*Gluten, huevo*

**Tartar de Lubina de playa al estilo Piur (supl. 3,50€)**

*Gluten, soja, pescado, sulfitos (por el vinagre), crustaceos, frutos de cascara, semena*

**Tartar de salmón, pistachos, yuzu, sake, aguacate y pan de gambas.**

**(supl. 2€)**

*Gluten, soja, pescado, sulfitos (por el vinagre), crustaceos, frutos de cascara*



**Titaina valenciana con ventresca de atún y pan de cristal**

*Gluten, pescado, frutos de cáscara*

## **PRINCIPALES**

**The cheese pizza: mozzarella, cheddar, gorgonzola, parmesano, raclette, queso de cabra, brie y perlas de mozzarella.**

*Gluten, lácteos*

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

*Gluten, lácteos, huevo*

**Lasaña de pollo de corral, setas y toque de trufa**

*Lácteos, gluten*

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

*Gluten, huevo, lácteos*

**Tagliatelle marinero al “nero di sepia”**

*Pescado, marisco, molusco, gluten, lácteos*

**Wok de 'noodles' con gambas y verduras al estilo Tika Massala**

*Huevo, lácteos, gluten, pescado, soja, crustaceos*

**Salmón al Jospet con verduras y salsa Romesco**

*Pescado, frutos de cáscara*

**Solomillo a la crema de 5 pimientos**

*Lácteos, gluten*

**Hamburguesa, Foie fresco y reducción de PX (supl. 3,50€)**

*Gluten, lácteos, huevo*

**Tataki de pato (supl. 4€)**

*Mostaza, gluten, huevo*

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

**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*

**Casera de Queso**

*Gluten, lácteos, huevo*

**Falso lemon pie**

*Gluten, lácteos, huevo*

**Brownie con helado**

*Gluten, lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara*

**Helados variados**

*Frutos de cascara, soja, lácteos, gluten, huevo*

**Fruta del día: piña natural**

*Incluye entrante, principal y postre*

**16,50 €**

## **... 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.*

