

# MENÚ DE MEDIO DÍA

## de lunes a viernes

### ENTRANTES

**Croquetas caseras: duo de jamón y duo de setas**

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

**Ensalada de brotes tiernos, queso de cabra, lascas de parmigiano DOP,**

**bacon y maiz tostado**

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

**Boom de tomate relleno**

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

**Ensaladilla rusa casera con mayonesa aireada de remolacha.**

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

**Burrata fresca sobre cama de rúcula y cherrys salteados (supl.2 €)**

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

**Pink Hummus**

*Gluten, frutos de cáscara*

**Thaitar de salmón noruego con crujiente de palomitas**

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

**Tacos pull de pollo, cebolla encurtida y nuestro salsa con toque**

**picante (2 ud.)**

*Gluten, pescado, frutos de cáscara*

# PRINCIPALES

**Pizza (con masa madre de lenta fermentación) de ternera braseado sobre base de bechamel, crema de trufa negra, cebolla morada y pimiento rojo (supl. 2€)**

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

**Pizza (con masa madre de lenta fermentación) BBC: carne e pollo con nuestro salsa barbacoa**

*Gluten, lácteos, sulfitos (por el vinagre)*

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

*Gluten, moluscos, huevo*

**Pasta clásica Carbonara, terminada en mesa (con Tagliatelle)**

*Gluten, huevo, lácteos*

**Tagliatelle bolognesa de vaca madurada y parmigiano DOP**

*Gluten, huevo, lácteos*

**Wok de “noodles” con pollo al curry rojo**

*Huevo, lácteos, gluten, soja*

**Merluza de pincho con verduras braseadas y crema de marisco**

*Pescado, crustaceos, marisco, lácteos*

**Entrecot de vaca, pimientos del padrón y patatas fritas.**

*Gluten*

**Espiral de patata, jamón ibérico y huevo frito campero**

*Gluten, huevo*

**Hamburguesa de vaca madurada, huevo frito de corral, queso cheddar y crujiente de bacon**

*Gluten, lácteos, huevo*

*Gluten*

**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*

## 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: Piña natural

*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)*

**Espiral de patata, jamón ibérico y huevo frito campero 7,50€**

*Gluten, huevo*

**Fritura de calamares con salsa de mayo. 8,50€**

*Pescado, huevo, gluten*

**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.*

