

MENÚ DE MEDIO DÍA

de lunes a viernes

ENTRANTES

Croquetas caseras: duo de jamón y duo de setas

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

Ensalada de espaguetis de calabacín, espinacas baby, pollo al Jospé y verduras confitadas, aderezada con salsa Thai.

Gluten, frutos de cáscara, mostaza

Tartar rojo de tomate y anchoa, con aliño mediterráneo

Pescado, gluten, mostaza

Ensaladilla rusa casera con mayonesa aireada de remolacha.

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

Burrata fresca sobre cama pesto verde y cherrys confitados (**supl.2 €**)

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

Vichyssoise, setas confitadas y lágrimas de queso.

Gluten, lácteos

Nachos de pato Pekin, salsa mayo – soja y chipotle spice

Gluten, frutos de cáscara, lácteos, huevo, soja

Thaitar de salmón noruego con crujiente de palomitas

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

Trio de mini baos con calamares y ajo aceite

Gluten, moluscos, huevo, frutos de cáscara

Tacos pull de pollo, cebolla encurtida y nuestro salsa con toque picante (2 ud.)

Gluten, pescado, frutos de cáscara

PRINCIPALES

Pizza carbonara de masa extrafina, tacos de bacon, lascas de parmesano, yema de huevo y nueces.

Gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara

Pizza napolitana de carrillera cocinada a baja temperatura sobre una base de bechamel, crema de trufa negra y cebolla morada **(supl. 2€)**

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

Rigatoni a la crema de salmón escocés

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

Tagliatelle bolognesa de vaca madurada y parmigiano DOP

Gluten, huevo, lácteos, apio, sulfitos (por el vino)

Wok de “noodles” con pollo al curry rojo

Huevo, lácteos, gluten, soja

Parrillada de verduras de la huerta al Jospier

Gluten

Arroz al Jospier con secreto de cerdo, ajos tiernos y espárragos trigueros **(mín.**

2 personas, supl. 2 euros p/p)

Gluten, apio, soja, lácteos, moluscos, pescado, crustáceos

“Fish & chips” Merluza en tempura, patatas fritas y salsa tártara

Pescado, huevo, lácteos, gluten

Teriyaki de ternera y verduras al wok, acompañado de arroz salteado con leche de coco

Huevo, gluten, sesamo, frutos de cáscara

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

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

Gluten, mostaza, pescado, huevo

POSTRES

Mini brownie con helado de vainilla

Gluten, lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara

Mini pizza de crema de cacao y avellanas

Gluten, lácteos, frutos de cáscara

Casera de Queso

Gluten, lácteos, huevo

Sorbete de Limón con un toque de fresa

Gluten, lácteos

Fruta del día: piña

Incluye entrante, principal y postre

12,75 €

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

Anchoas del cantábrico. 2,20€/ud

Gluten, pescado

Croquetas caseras: duo de jamón y duo de setas. 5,50€

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

Ensaladilla 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 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.

