

# 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 con ventresca de atún y 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)*

Crema de calabaza, setas confitadas y virutas de jamón ibérico.

*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

“La Carbonara”. Pizza de masa madre de fermentación lenta, extrafina, bacon, parmesano DOP, yema de huevo y nueces

*Gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara*

“La ibérica”. Pizza de masa madre de fermentación lenta, extrafina, virutas de jamón ibérico, parmesano DOP, crema de queso azul y cherrys

*Gluten, lácteos*

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 Jospers

*Gluten*

Arroz al Jospers 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 cascara*

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 cascara, 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.*

