

MENÚ



BITÁCORA

TAPA ENTRANTE

Tapa

Cada semana se realizará una tapa representativa de la cocina mediterránea.

Puerro asado, romesco y avellanas (1,5).

Puerro asado lentamente con textura suave y ligeramente dulce. La salsa romesco, hecha con una base de ñoras, tomates, pan y frutos secos.

PESCADO CARNE

Lomo de dorada con batata en texturas (4,7).

La dorada es un pescado suave, se sirve limpia y en un punto justo para que quede jugosa. Se acompaña con batata presentada en diferentes texturas.

Contramuslo de pollo relleno de manzana glaseado con miel.

El contramuslo de pollo, conocido por ser una pieza muy jugosa, está relleno de manzana, que añade un toque fresco y ligeramente dulce.

POSTRE PANES

Mousse de queso, yogur y granada (3,7).

Una mousse ligera y cremosa, con una mezcla de queso y yogur que le da un sabor fresco y un poco ácido..

Coulant de chocolate con crujiente de caramelo salado (1,3,7,8).

El coulant es un bizcocho de chocolate con un interior líquido, ideal para los amantes del chocolate.

Pan Focaccia de aceitunas, cebolleta y tomillo (1).

La focaccia es un pan esponjoso y ligeramente crujiente por fuera.

***Pregunta por nuestro menú vegetariano.**



PVP 15.00 € *el precio incluye un plato de cada, una bebida y pan.

Otoño - Invierno

grupos de alérgenos

1. Cereales con gluten
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos derivados
4. Pescado y productos a base de pescados
5. Cacahuets, productos a base de cacahuets y frutos secos
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
8. Frutos de cáscara y productos derivados
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos a base de mostaza
11. Granos o semillas de sésamo y productos a base de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y crustáceos y productos a base de estos

