

MENÚ



BITÁCORA

TAPA ENTRANTE

Tapa

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

Ensalada Waldorf (3,5,9).

Una ensalada ligera y refrescante, con un sabor ligeramente ácido por la manzana y el limón, equilibrado por la cremosidad de la mayonesa y el toque crujiente de las nueces.

PESCADO CARNE

Lomo de caballa a la parrilla con caramelo de guindilla y tamarindo (3,5,9).

Lomo de caballa a la parrilla, glaseada con un caramelo de guindilla y tamarindo.

Estofado de ternera bourguignon (4,5,7).

Un sabroso guiso de origen francés, este guiso de carne tiene una cocción lenta y controlada, obteniendo como resultado una carne tierna y con un sabor intenso.

POSTRE PANES

Helado de chocolate y Amaretto (3,5,7).

Un helado ligero y cremoso, elaborado con crema de cacao y licor de Amaretto, un licor de almendras que le dará un gusto e intensidad al helado.

Tiramisú de cacao y café (1,3,7).

El tiramisú es un postre tradicional italiano con una base de bizcochos bañados en café y cubiertos por una crema de huevos, queso mascarpone, azúcar y cacao.

Pan integral con semillas (1,5,11).

Pan Naan con aceite de cilantro (1,7).



*Pregunta por nuestro menú vegetariano.

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

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

