

MENÚ DEGUSTACIÓN



Bitácora

Entrantes

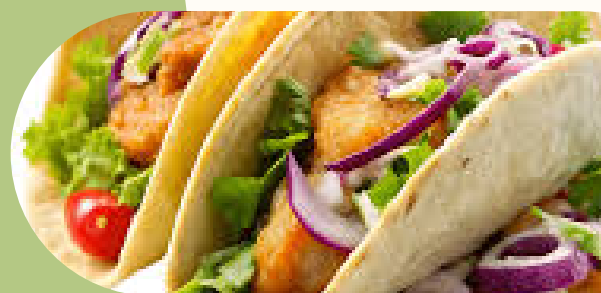
Tapa de la semana.

Sopa mulligatawny (7,8).



Pescado

Taco de pescado en tempura (1,4).



Carne

Coq au vin (7, 12).



Postres y Panes

Mousse de limón (3).

Relámpagos con chantilly de praliné (1,3,5,7).

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

Pan Mantou de arroz sin gluten (al vapor).



PVP 15.00 €

*el precio incluye en menú degustación y una bebida.



*Pregunta por nuestro menú vegetariano.

GRUPOS DE ALÉRGENOS



1. Cereales con gluten
2. Crustáceos y productosa 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 productor a base de altramuces
14. Moluscos y crustáceos y productos a base de estos

