


## Primer Plato / First Course

Cocido de legumbre de soja con sus tropezos  
*Cooked soya legums with pork sausages*

Empanadillas caseras de bonito con aros de cebolla  
*Tuna and tomato sauce homemade pie with onion rings*

Crema de calabaza natural con picatostes  
*Fresh pumpkin soup with bread croutons*


 Ensalada china con zanahoria, mazorquitas de maíz, brotes de soja y aliño oriental  
*Chinesse salad with mini corn and oriental garnish*

## Segundo Plato / Second Course

Redondo de ternera asado en su jugo con patata puente nuevo  
*Roasted beef round meat with sauce and fries*

Mojarra fresca a la plancha con patata baby crujiente  
*Grilled fresh Sea Bream with crunchy baby potatoes*

Pechuga de pollo a la plancha sobre salsa Teriyaki y patatas  
*Grilled chicken breast with Teriyaki sauce*

 Pizza casera vegetariana de tomate, espinacas y queso de cabra  
*Homemade vegetarian pizza with tomato, spinachs and goat cheese*

## Postres / Desserts

Cuajada casera con miel o azúcar  
*milk curd with honey or sugar*

Tarta de queso casera  
*Homemade cheesecake*

Brazo gitano casero de chocolate  
*Homemade chocolate sponge cake*

Fruta fresca: Mandarina  
*Fresh fruit: Mandarine*



Precio / Price  
**12,50 €**

 Vegetariano / Vegetarian

Completa tu menú: /Complete your menu:

Refresco, Caña, Copa de Crianza (+1€) / Refreshment, draft beer, glass of aged wine ( + 1 € )

Botella de Crianza (+6€) /Aged wine bottle ( + 6 € )