



## Primer Plato / First Course

-  Ensalada de pasta tropical con salsa rosa  
*Pasta salad with fruits and cocktail sauce*
- Sopa de marisco de la casa con pescados de roca  
*Homemade seafood soup*
- Arroz guisado con conejo y boletus  
*Stewed rice with rabbit and wild mushrooms*
- Huevos cocidos rellenos de jamón ibérico con rincón de ensalada  
*Boiled stuffed eggs with iberian ham and salad*

## Segundo Plato / Second Course

- Chuleta de cabezada asada con guarnición de piña a la plancha  
*Grilled pork chop with grilled pineapple garnish*
- Atún rebozado sobre encebollado de pimientos verdes y panaderas  
*Buttered tuna with caramelized onion and green peppers*
- Salchichas de pollo (longaniza fresca) a la plancha con patatas fritas y lágrima de curry  
*Grilled chicken sausages with french fries and curry sauce*
-  Timbal de berenjenas rellenas de champiñones y verduras  
*Stuffed eggplant with mushrooms and vegetables*

## Postres / Desserts

- Cuajada casera con azúcar o miel  
*Milk curd with sugar or honey*
- Panacota casera de mandarina  
*Homemade tangerine panacota*
- Brazo gitano de chocolate  
*Homemade chocolate sponge cake*
- Fruta del Día: Mandarina / Manzana  
*Fruits: Mandarine / Apple*



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 € )