




Primer Plato / First Course

-  Ensalada de queso de cabra y trigueros con vinagreta de nueces y frambuesa
Goat cheese and green asparagus salad with walnuts and raspberries jam
- Pimientos rellenos de bacalao con salsa de tomate seco
Stuffed roasted red peppers with cod fish and dried tomatoes sauce
- Gazpacho fresco a la andaluza
Traditional fresh gazpacho
-  Pasta con salsa Siciliana de verduras, tomate y aceituna negra con parmesano
Pasta with homemade tomato and vegetables sauce, black olives and parmesan cheese

Segundo Plato / Second Course

- Solomillitos de pollo crujiente con patatas y salsa barbacoa
Crunchy chicken fillets with french fries and barbecue sauce
- Antxoas frescas rebozadas con rincón de ensalada
Buttered fresh anchovies with salad
- Lacón a la plancha con parmantier de patata al pimentón
Grilled pork fillet with paprika potato parmentier
-  Berenjena rellena gratinada a los cuatro quesos
Stuffed baked eggplant with four cheese

Postres / Desserts

- Cuajada casera con azúcar o miel
Homemade milk curd with sugar or honey
- Brazo gitano de nata y mermelada de fresa
Homemade cream and strawberry jam cake
- Flan casero de queso
Cheese flan
- Fruta del día: Sandía
Fresh fruit: Watermelon



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 €)