


Primer Plato / First Course

 Ensalada de queso de cabra con vinagreta de verduras frescas y nueces
Goat cheese salad with homemade walnuts vinaigrette

Pasta salteada con champiñones laminados y bacon
Sauteed pasta with bacon and mushrooms

Revuelto de gulas y gambas al ajillo con tosta de pan
Scrambled eggs with shrimps and bread toast


 Crema de verduras frescas de temporada
Homemade fresh vegetables soup

Segundo Plato / Second Course

Codillo asado al horno con parmantier de patata
Roasted pork knuckle with potato parmantier

Pechuga de pollo a la plancha con patatas y alioli
Grilled chicken breast with french fries and aioli sauce

Parrillada de pescados con panaderas y pimiento verde
Grilled mixed fishes with broken potato and green peppers

 Pizza primavera casera gratinada a la mozzarella
Homemade vegetables pizza

Postres / Desserts

Cuajada casera con azúcar
Homemade milk curd with sugar

Brazo gitano casero de crema pastelera y nata
Homemade vanilla and cream sponge cake

Tarta casera de queso
Homemade cheese cake

Fruta del día: Nectarina
Fresh Fruit: Nectarine



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 €)