

# MENÚ DEL DÍA

Disfruta de nuestra gastronomía en un elegante espacio rodeado por unas hermosas vistas y una amplia terraza.

• 1 ENTRANTE + 1 PRINCIPAL •

Incluye servicio de pan y una bebida

19,90€


(IVA incluido)

## ENTRANTES

Ensalada mixta 

Vichyssoise templada con picatostes 


Sopa de picadillo con garbanzos

Gnocchis con salsa de setas   

## PRINCIPALES

Fideua marinera  

Bacalao con pil pil de pimientos 

Tortilla vaga de puerro y gorgonzola  

Carrillada de cerdo con puré cremoso de patata 

## POSTRES

Tarta de zanahoria + 4    

Ensalada de frutas + 3

## MEJORA TU BODEGA

IGP V.T. Cádiz  
Barbazul  
(Chardonnay)  
+3€

D.O. Rías Baixas,  
Gran Bazán Etiqueta Verde  
(Albariño)  
+3,5€

D.O. Ribera del Duero  
Rippa Dorii  
(Tempranillo)  
+3€

D.O.Ca. Rioja,  
Marqués de Murrieta  
(Tempranillo, Mazuelo, Graciano)  
+4,5€

\*Precio por persona

\*Incluye servicio de pan y una bebida (agua, cerveza, refresco o vino)

\*(De lunes a viernes a mediodía excepto festivos)



GLUTEN



FRUTOS  
DE CÁSCARA  
NUTS



CRUSTACEOS  
CRUSTACEANS



CACAHUETES  
PEANUTS



DIÓXIDO  
DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES



SOJA  
SOY



PESCADO  
FISH



GRANOS  
SESAMO  
SESAME SEEDS



MOSTAZA  
MUSTARD



MOLLESCOS  
SHELLFISH



LÁCTEOS  
DAIRY



HUEVOS  
EGGS



APIO  
CELERY



ALTRAMUCES  
LUPINS



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



# DAILY MENU

Enjoy our gastronomy in an elegant space surrounded by beautiful views and a spacious terrace.

• 1 STARTER + 1 MAIN COURSE •

Includes bread service and one drink

19,90€  
(VAT included)

## STARTERS

Mixed salad 

Warm vichyssoise with croutons 

Minced meat soup with chickpeas

Gnocchi with mushroom sauce   

## MAIN COURSES

Seafood fideuà  

Cod with pepper pil-pil sauce 

Runny leek and gorgonzola omelette  

Pork cheeks with creamy mashed potatoes 

## ADD A DESSERT

Carrot cake + 4    

Fruit salad + 3

## IMPROVE YOUR WINE SELECTION

IGP V.T. Cádiz  
Barbazul  
(Chardonnay)  
+3€

D.O. Rías Baixas,  
Gran Bazán Etiqueta Verde  
(Albariño)  
+3,5€

D.O. Ribera del Duero,  
Rippa Dorii  
(Tempranillo)  
+3€

D.O.Ca. Rioja,  
Marqués de Murrieta  
(Tempranillo, Mazuelo, Graciano)  
+4,5€

\*Price per person

\*Includes bread service and one drink (water, beer, softdrink, wine)

\*Monday to Friday at lunch time except holidays



GLUTEN  
FRUTOS  
DE CÁSCARA  
NUTS



CRUSTACEOS  
CRUSTACEANS



CACAHUETES  
PEANUTS



DIÓXIDO  
DE AZUFRE  
Y SULFITOS



SOJA  
SOY



PESCADO  
FISH



GRANOS  
DE SESAMO  
SESAME SEEDS



MOSTAZA  
MUSTARD



MOLUSCOS  
SHELLFISH



LÁCTEOS  
DAIRY



HUEVOS  
EGGS



APIO  
CELERY



ALTRAMUCES  
MUSHROOMS



VEGETARIANO  
VEGETARIAN