



## Menú del día

### PRIMERO A ELEGIR

Lentejas estofadas con patata, chorizo y panceta

Crema de champiñones con mouseline de queso ligero, aceite de ajo y picatostes

Revuelto de morcilla, cebolletas y cacahuets tostados

Ensalada mixta con cebolla morada encurtida, tomates semidulces, migas de atún y vinagreta de cítricos

### SEGUNDO A ELEGIR

Pollo al mole poblano con maíz, sobre arroz jazmín salteado y totopos fritos

Chuleta de aguja de cerdo a la plancha, sofrito de ajo y limón, patatas fritas y padrones

Filete ruso al panko, salsa sweet chili, puré ligero de patata y pak choi salteado

Pescado del día

1 CONSUMICIÓN (AGUA, CAÑA, REFRESCO O COPA DE VINO) Y POSTRE O CAFÉ

15,50€

DE LUNES A VIERNES DE 13:00 A 15:45

NO FESTIVOS

IVA INCLUIDO

+10% TERRAZA

CHEF EJECUTIVO: ALFONSO SANZ  
JEFE DE SALA: DANIEL GONZÁLEZ