



Menú del día

PRIMERO A ELEGIR

Crema de calabacín, muselina de romero y picatostes

Lentejas estofadas con patata y su compango

Revuelto de trigueros al ajillo con virutas crujientes de jamón

Coliflor rehogada y gratinada con bechamel de kimchi y queso mozzarella

SEGUNDO A ELEGIR

Brochetas de pollo y verduras con salsa teriyaki acompañadas de arroz jazmín salteado

Cabecero de lomo a la plancha con salsa de champiñones, patatas fritas y padrones

Risotto de setas

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