



## Menú Mediodía

Del 26 de Marzo al 5 de Abril  
- Excepto fines de semana -

Ensalada de Rollitos de Calabacín con Mozzarella y Vinagreta de Tomate seco y Kimchi.

Fideuá de Langostinos y Calamarcitos con Verduritas y Alio-oli de Tinta de Calamar.

Potaje de Garbanzos con Manitas de Cerdo al Chilindrón (picantes).

Torta Hojaldrada con Cebolla confitada, Queso de Cabra y Jugo de carne.

[...]

Codillo Guisado al Moscatel con Chucrut y Tzatziki.

Albondiguillas de Pollo al Curry con Plátano Macho frito.

Lomo de Salmón a la plancha con ensalada de Primavera y Aceite de Albahaca.

Carpaccio de Roast Beef con Mostaza de Dijon y Papadum crujiente.

[...]

Goxua (Crema pastelera Chantilly y Bizcocho de Moscatel).

Strudel de Manzana, Requesón y Nueces.

Macedonia de Frutas naturales con Helado de Vainilla.

Mousse de Chocolate con núcleo y Helado.

Vino, pan y agua incluidos.

**14,50** € (IVA incluido)

**ALÉRGENOS:** Dada la contaminación cruzada que puede suceder en este tipo de cocina, no podemos ofrecer alimentos 100% libres de los principales alérgenos alimenticios. Todos nuestros ingredientes y platos pueden contener trazas de cualquier alérgeno alimentario del listado. Para más información consulte con la encargada del local. **LISTADO de ALÉRGENOS:** gluten, cacahuetes, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.