



Menú Mediodía

Del 8 al 25 de Enero - Excepto fines de semana -

Canelón de Brandada de Bacalao con su Pilpil.

Ensalada de Quínoa, Calabaza asada, Remolacha y Vinagreta de Naranja.

Garbanzos al horno, salteados con especias y crujientes de Ibéricos.

Alcachofas fritas, Huevo trufado y Crema de Puerros asados.

[...]

Bacalao con Salsa de Azafrán y Bizcocho de Tinta.

Vacío de La Finca a la brasa, Chimichurri y Apionabo.

Bomba de Marisco con Salsa de Carabineros y Pasta de Chiles coreana.

Yakitori de Pollo, Salsa Satay y Arroz Salteado.

[...]

Bol de Yogurt Griego, Frutos Rojos y Granola.

Plátano asado, Chocolate y Avellanas.

Tocinillo de Cielo de Calabaza asada, Cítricos y Almendras.

Strudel de Manzanas asadas, Canela y Jengibre.

Vino (GLARIMA Bodegas Sommos), pan y agua.

(Este menú se servirá a mesa completa)

18,50 € [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, cacahuètes, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.