

## *Menú del día*



### *Primeros a elegir*

*Plato de cuchara*

*Judía verde con parmentier  
Espaguetis con frutos del mar  
Risotto setas y parmesano  
Croquetas caseras*

### *Segundos a elegir*

*Lubina asada con panadera  
Chípirón con gamba en salsa americana  
Costilla de cerdo y barbacoa de coca cola  
Callos con morros a la manera tradicional  
Entrecot brasa con fritas y pimienta*

### *Postres a elegir*

*Mousse de cuajada con stracciatella  
Sorbete  
Panacota de café, nata, caramelo  
Torríja casera con natilla  
Brownie chocolate blanco y negro*

*Vino de la Casa/Pan/Agua/Café*

*PRECIO = 30 €/persona IVA incluido  
(Siempre mesas completas)*

*TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A  
LA PRESENCIA DE ALERGENOS. PUEDE  
SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL*

## *Daily menu*



### *Starters to choose*

*Spoon daily dish*

*Green beans with potato parmentier  
Spaguetties with sea food  
Cheese and mushroom risotto  
Homemade croquettes*

### *Main courses to choose*

*Roasted sea bass with roasted potatoes  
Grilled squids and shrimps with american sauce  
Pork rib confit and coke barbecue sauce  
Stewed Pork trotters  
Grilled steak with french fries and red peppers*

### *Dessert to choose*

*Curd mousse and stracciatella  
Lemon Sorbet  
Candy, cream and coffee panacota  
Bread pudding  
White and black chocolate brownie*

*House Wine/Water/Bread/Coffee*

*PRICE = 30 €/person TAX included  
(Full tables always)*

*YOU CAN ASK FOR ANY INFORMATION  
RELATING TO ALLERGENS TO OUR STAFF*