





























## Menú del día

### Primeros.

- Ensalada de temporada. 
- Migas con jamón y chorizo con caldo de jamón. 
- Legumbre del día.
- Cardo con jamón.
- Puerros braseados a la soja, miel y oporto, con almendras caramelizadas. 
- Arroz negro con txipirones y ali-oli. 
- Crepes de borraja rellenas de mejillon, marisco y algas, con ali-oli de martini o sidra. 
- Tagliatelles trufados, con jamón, queso picorino y yema de huevo. 

### Segundos.

- Pescado del día. 
- Pisto de calabacín con huevo a baja temperatura. 
- Roast beef con salsa tartara y reduccion de oporto. 
- Entrecot de vaca a la plancha.
- Callos de tenera. 
- Manitas de cerdo en salsa. 
- Costilla de cerdo asada.
- Muslo de pavo asado con patatas. 
- Taco de solomillo de cerdo braseado a la soja, miel y naranja. 

**Postre casero o Café**

**Pan, agua y vino de la casa**

**Precio 22,00€ IVA incluido\***

**Medio menú:**

**Puede elegir cualquier plato del menú más postre o café**

**Precio 18,00€ IVA incluido\***

*\* En la terraza tiene un suplemento de un 1,00€*

*El menú no puede ser compartido*