

Menú del día

Primeros.

- Ensalada de sandía con bolitas de queso con menta rebozadas en semillas (sésamo negro, blanco, amapola, pipas girasol y calabaza) y vinagreta de menta.
- Verdura del día.
- Salmorejo cordobés.
- Espárragos frescos con vinagreta y mahonesa.
- Puerros braseados a la soja, miel y oporto, con almendras caramelizadas.
- Arroz negro con calhhamares y ali-oli.
- Crepes de borraja rellenas de mejillon, marisco y algas, con ali-oli de martini o sidra.



Segundos.

- Pescado del día.
- Lasaña de verduras con queso*.
- Roast beef con salsa tartara y reduccion de oporto.
- Chuleta de vaca a la plancha.
- Callos de tenera.
- Manitas de cerdo en salsa.
- Codillo de cerdo asado.
- 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 25,00€ IVA incluido**

* Plato vegano, si se elimina el queso no contiene lácteos

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

El menú no puede ser compartido