Menú Diario

del miércoles 11 al viernes 13 de noviembre de 2026

PRIMEROS PLATOS

- Ensalada de xató con romesco casero
- Pastel de patata y puerro gratinado con queso
- Macarrones con crema de ceps
- Lentejas guisadas a la cazuela
- Espárragos verdes y setas de cardo a la plancha
- Tostada con roquefort, anchoas y pimiento escalivado ***supl. 5€***

SEGUNDOS PLATOS

- Costillar adobado a las brasas de encina
- Suprema de atún a la plancha
- Pollo asado al horno con patata y cebolla
- Lubina a la plancha con verduritas
- Paella mixta
- Cogote de merluza a la donostiarra ***supl. 9€***

POSTRES

- Mousse de chocolate
- Yogur natural
- Piña y melocotón en almíbar
- Sorbete de mandarina

INCLUYE PAN NORMAL Y AGUA

20,00 EUROS* (iva incluido)

* No se aceptan 1/2 menús. Cualquier opción de plato o bebida solicitada y no representada en el menú se abonará a parte.

BODEGA

	Copa	Botella 3/4
D. O. CATALUNYA René Barbier Kraliner Blanco	2,75	8,95
D. O. CATALUNYA René Barbier Rosado	2,75	8,95
D. O. CATALUNYA Clos Del Recó Tinto	2,75	8,95

"Disponemos de una amplia Carta de vinos y cavas con diferentes D. O."

En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal.

10 % IVA INCLUIDO
precios expresados en €