

GRUPOS a partir de 10 personas **RESERVAS** 948 220055

COMIDAS DE 13,00 A 15,30 Horas Suplemento Terraza **1,50 €/Persona**

	De MARTES a VIERNES	SÁBADOS	FESTIVOS
MENÚ	19,90€ (IVA incluido) (Bebida Menú Incluida)	23,90€ (IVA incluido) (Bebida Aparte)	26,90€ (IVA incluido) (Bebida Aparte)

MENÚ INCLUYE : Primero, segundo y postre o CAFÉ o INFUSIÓN Y JARRA DE AGUA
BEBIDA MENÚ: 1 CAÑA (MENÚ) ó 1 REFRESCO ó 1 Botella para 2 personas de SIDRA ó VINO (MENÚ)

MENÚ

PRIMEROS

----- al centro a compartir

- Ensalada mixta con atún, huevo duro, espárragos, maíz, cebolla y cherrys con vinagreta de Jerez *
Celiaco, sin lactosa, huevo, pescado, sulfitos. (Vegano sin huevo ni atún)
- Risotto de setas y hongos * *Celiaco, lácteos (parmesano), sulfitos.* (Vegano sin parmesano)

SEGUNDOS

----- uno a elegir

- Lubina al horno a la bilbaína con panaderas *
Celiaco, sin lactosa, pescado, sulfitos.
- Crujiente de pato con mango, salsa de cítricos y panaderas
Gluten, sin lactosa, soja, sulfitos.
- Codillo de cerdo asado a baja Tª en su salsa con padrones y panaderas *
Celiaco, lactosa (parmentière), sulfitos.
- Taco de entrecot a la plancha con patatas y piquillo *
Celiaco, sin lactosa, sulfitos.

Vegano:

- Hamburguesa de soja con alga wakame y confitura de piquillo *
Celiaco, sin lactosa, sulfitos. Vegano.

POSTRES

----- uno a elegir

- Torrija brioche caramelizada
Gluten, lácteos, sulfitos. Vegetariano.
- Brownie de chocolate **VEGANO**
Gluten, sin lactosa, frutos de cáscara (opción sin), soja, sulfitos. Vegano
- Sorbete de mojito * (puede contener trazas)
Celiaco (puede contener trazas), lácteos, sulfitos. Vegetariano.

* Apto para celíacos, **previo aviso.**

Sin lactosa, previo aviso.

**Cualquier otra alergia, CONSULTAR
DISPOSICIÓN de ALÉRGICOS**

Nuestros pescados cumplen con el Real Decreto 1420/2006
Registro de turismo nº UR001017, conforme al Decreto Foral 56/2013
Reglamento (UE) nº 1169/2011