

## MENU DEL DÍA

## **ENTRANTES A ELEGIR**

Ensalada verde mediterránea de la casa

Tinkgana de ensaladilla de mejillones en escabeche, mayonesa de huevo frito y patata paja

Crema del día de verduras de temporada

Hummus de garrofón, miel, aceite de romero y pan naan

Tosta de maíz con pollo pibil, pico de gallo y mayonesa de chipotle

Bravas clásicas estilo Valenciano

Alitas de pollo fritas con salsa tártara

Croquetas caseras de jamón ibérico

Alcachofa en flor confitada sobre puré de patata y jamón ibérico crujiente (+2€)

Berenjena asada a la parrilla, base hummus de garrofón y aceite gochujang

## **PRINCIPALES A ELEGIR:**

Pescado del día con su guarnición

Calamar patagónico a la plancha sobre parmentier, salsa mery de cebollino y cacahuete

Bacalao confitado con patata revolcona y pilpil de setas (+4€)

Tataki de atún yellowfind sobre piquillos asados estilo "Vasco" y migas de panko crujiente (+4€)

Contra muslo de pollo marinado a la parrilla sobre purē rota y salsa criolla

Secreto de cerdo al carbón sobre pisto de verduras y queso de cabra

Entrecot de ternera a la parrilla con patatas fritas y pimientos del país (+4,5€)

Bacon chesse burguer con pan brioche, patatas y mayonesa de huevo frito (+4,5€)

Spaghetti salteado en salsa "Carbonata"

Lasaña gratina de espinacas, queso gorgonzola y nueces

## **POSTRES**

Brownie con chocolate caliente
Cheese cake Italiano
Coca de llanda con sopa de leche merengada

Espuma de yogurt con miel y nueces Taqueado de fruta natural Helado de la casa

**12,95€** 

Bebida no incluida Opción de medio menú por  $\mathbf{10,}95\epsilon$