



# MENÚ DEL DÍA / DAILY MENU

(DISPONIBLE LOS MEDIODÍAS DE MARTES A VIERNES / AVAILABLE FOR LUNCH FROM TUESDAY TO FRIDAY)

Del 13 al 23 de AGOSTO de 2019

## Primer Plato / Starters

**Ensalada de endivias con queso azul, anchoas y crema de queso Feta**

Endive salad with blue cheese, anchovies and feta cheese dressing

**Tallarines de calabacín salteado con gambas**

Stir-fried zucchini noodles with prawns

**Salmorejo de sandía con pan rústico tostado y helado de limón**

Watermelon "salmorejo" with roasted rustic bread and lemon ice-cream

**Puerros con tomate asado y romesco**

Leeks with roasted tomato and romesco

## Continuamos con... / Main courses

**Pota a la plancha con mojo rojo y patatas baby**

Grilled cuttlefish with red mojo sauce and baby potatoes

**Carrilleras de cerdo Ibérico con verduras**

Iberian pig cheeks and vegetables

**Merluza rebozada con piperrada**

Battered hake with peppers

**Entrecot con su guarnición**

Entrecot and side dish

## Nuestro dulce o café / Dessert or coffee

**Mousse de limón**

Lemon mousse

**Cerezas**

Cherries

**Tarta de yogur**

Yogurt cake

**Tarta de pera con su helado**

Pear cake and ice-cream

## Bodega de la Casa / Beverages

**Vino tinto d.o. Ca. Rioja**

Red wine d.o. Ca. Rioja

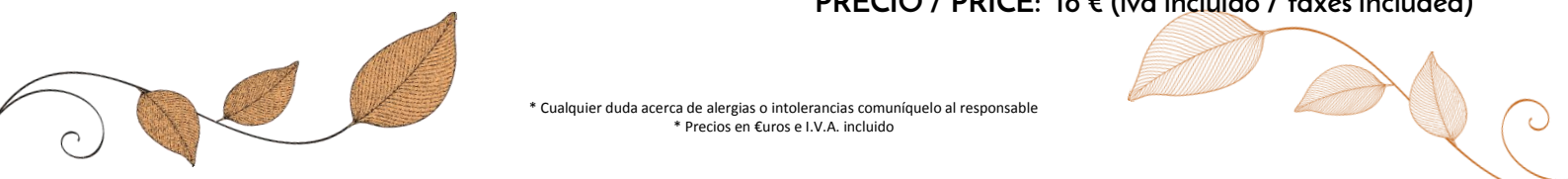
**Vino blanco d.o. Castilla y León**

White wine d.o. Castilla León

**Agua**

Water

**PRECIO / PRICE: 18 € (iva incluido / taxes included)**



\* Cualquier duda acerca de alergias o intolerancias comuníquelo al responsable  
\* Precios en Euros e I.V.A. incluido