

MENÚ TEMPORADA 2024

ENTRANTES

- Croquetas de jamón ibérico o gambas.
- Anchoas con pan con tomate.
- Jamón ibérico con pan con tomate.
- Canelón de pollo con bechamel y crujiente de parmesano.
- Calamares a la andaluza con mayonesa.
- Ensalada de queso de cabra con aguacate, frutos secos y vinagreta.
- Crema de calabaza con croutones y pipas de calabaza.

PLATOS PRINCIPALES

- Secreto ibérico con verduras salteadas.
- Pollo al horno con patata y tomate.
- Hamburguesa completa con queso, tomate y patatas fritas de la casa.
- Salmón a la brasa con espárragos y crema de calabaza.
- Bacalao, muselina de ajo y espinacas salteadas con sobrasada.
- Atún, soja y verduras.

POSTRES

- Piña natural con helado de coco.
- Taps de Cadaqués con salsa de chocolate negro.
- Helado 2 bolas: choco, vainilla, avellana o sorbete limón.
- Flan de huevo de la casa con nata.

Precio menú: 32€ por persona con IVA incluido

Primer plato: 14€ / Segundo plato: 18€ / Postre: 5,50€

Extras: Pan con tomate (3.50€)

Ración patatas fritas (4.50€)