

# MENÚ EJECUTIVO

## ASADOR SAN NICOLÁS

### ENTRADAS (ELEGIR 4- MESA COMPLETA)

- ⊗ 2 ENSALADA DE TOMATE , QUESO Y ALBAHACA
- ⊗ 2,3,5,14,15 ENSALADA DE LANGOSTINOS Y FRUTAS
- ⊗ 3,4,5,6 ENSALADILLA DE CANGREJO Y TRUCHA
- ⊗ 3,4,15 AJO ARRIERO ( patata, bacalao, AOVE.....) ( TÍPICO)
- ⊗ ✓ 9 PUERROS ASADOS A LA PARRILLA
- 1,2,4,5,6,14,15 PASTA FRESCA CON LANGOSTINO Y LARDO
- ⊗ 3,4 HUEVOS CAMPEROS ROTOS CON LOMO DE ORZA Y PATATA
- ⊗ 9,15 MANITAS RELLENAS DE BOLETUS
- ⊗ 2,3,4 CROQUETAS DE CASA BLANDITAS
- ⊗ 14 MORCILLA BIG ( TIPO ARROZ)
- 1,3,15 MIGAS DE CASA CON HUEVO ( HAY SIN GLUTEN) ( TÍPICO)
- 1,2 PIZZA NAPOLITANA ( MOZARELLA, POMODORO, ALBAHACA...) ( HAY SIN GLUTEN)
- 1,2 PIZZA IBÉRICA ( HAY SIN GLUTEN)
- ✓ 1,2 PIZZA DE VERDURITAS ( OPCIÓN QUESO VEGANO) ( HAY SIN GLUTEN)
- ⊗ 2,3,6,14,15 ZARAJO EN FRITURA ( SIN ALERGENOS A LA PARRILLA) ( TÍPICO)
- 1,15 MORTERUELO HECHO EN CASA ( TÍPICO)
- ⊗ PISTO DE ASADILLO ( TÍPICO)
- 1,15 GAZPACHO PASTOR ( TÍPICO)
- 1,3 SOPA CASTELLANA ( HAY SIN GLUTEN)
- ⊗ 3 LOMO DE ORZA CON SALSA DE ACEITE Y AJO

### SEGUNDOS (A ELEGIR 1)

- ⊗ 15 ARROZ DE POLLITO, CONEJO Y ALCACHOFA
- ⊗ 15 ARROZ DE PATO DE LA SERRANIA
- ⊗ 4,5,6,14,15 ARROZ DE SEPIA Y LANGOSTINO
- ⊗ ✓ ARROZ DE VERDURITAS
  
- ⊗ 2,3,4,14,15 BACALAO GRATINADO AL AJOMIEL “Receta Original”
- ⊗ 4,14,15 BACALAO CON ASADILLO Y TOMATE
  
- ⊗ IBÉRICO PURO LAMINADO (Pluma, Secreto.....PREGUNTAR)
- ⊗ SOLOMILLO DE VACA MADURADA
- ⊗ CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL
- ⊗ BURGUER DE CHULETA DE BUEY ( CON O SIN PAN)
- ⊗ CARRILLERA IBÉRICA ASADA
- ⊗ POLLITO DE CORRAL ASADO
- ⊗ MAGRET DE PATO DE LA SERRANIA

### POSTRES (A ELEGIR 1)

- ⊗ 2,3 TARTA DE QUESO FLUIDA AL HORNO ( HAY SIN AZUCAR- 4,5 gr. -100 gr.)
- ⊗ 2,3,8,9 PIÑA ASADA CON HELADO
- ⊗ 2,3,8,9 COULAND DE TURRON Y CHOCOLATE DE ALMENDRA
- 1,2,3,8,9 MILHOJAS DE HOJALDRE CON PIÑA Y CHANTILLY ( HAY SIN GLUTEN)
- ⊗ 2,3,8,9 TARTA DE TURRON AL HORNO
- 1,2,3,8,9 TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON HELADO
- 1,2,3,8,9 HELADO DE STRACCIATELA ( VEGANO)
- ⊗ 2,3,8,9 HELADO DE VAINILLA SIN AZUCAR (5,6 gr. /100 gr. Azúcar)
- 1,2,8,9 ALAJÚ, MEMBRILLO, UVA Y QUESO

- SI TIENE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA COMUNIQUELO A NUESTRO PERSONAL DE SALA.
- LOS ENVASES DE PLASTICO DE COMIDA PARA LLEVAR TIENEN UN COSTE DE 0,50 €/UND.

### COMIDAS Y CENAS DE LUNES A VIERNES – EXCEPTO FESTIVOS

## ALERGENOS

1. GLUTEN ( TRIGO, CEBADA, AVENA, CENTENO, ESPELTA, KAMUT, INCLUIDAS SUS VARIEDADES Y PRODUCTOS).
2. LACTOSA ( LECHE Y DERIVADOS)
3. HUEVOS Y PRODUCTOS DERIVADOS A BASE DE HUEVO.
4. PESCADOS Y PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE PESCADO.
5. CRUSTÁCEO Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS.
6. MOLÚSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLÚSCOS.
7. SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA.
8. CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES.
9. FRUTOS SECOS CON CÁSCARA ( NUECES, ALMENDRAS, AVELLANAS, ANACARDOS, PACANAS, ALFONAGOS Y PRODUCTOS DERIVADOS)
10. GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE SÉSAMO.
11. MOSTAZA Y SUS DERIVADOS.
12. APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS.
13. ALTRAMUECES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUECES
14. DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS CANTIDADES SUPERIORES 10 mg/ l ó kg.
15. CONGELADO PREVIAMENTE A -21°C DURANTE 72 HORAS.

✓ VEGANO