



MENU CENA CON TAPAS

ENTRADAS (ELEGIR 3)

- ENSALADA DE TOMATES SELECCIONADOS DE CAMPAÑA , QUESO FRESCO Y ALBAHACA 2 
- TOMATE RAFF DE LA HUERTA ALIÑADO CON AOVE Y MALDON 
- ENSALADILLA DE BONITO ESCABECHADO Y MEJILLON 3, 4,5,14,15 
- QUESO CURADO " DON PICON MANTECA" (COMBINALO CON LOMO) 2 
- TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON SOJA Y SÉSAMO 4,7,10,15 
- ALCACHOFA CONFITADA Y MARCADA CON JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 14,15  
- TORREZNO CRUJIENTE EN DADOS 2,3,4,5,6 (AL HORNO SIN ALÉRGENOS) 
- DADITOS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON VERDURITAS SALTEADAS 4,7,10,15 
- CROQUETAS BLANDITAS CON JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 2,3,4,5 
- PISTO CASERO CON HUEVO 3, 14 
- ALCACHOFA CONFITADA MARCADA CON JAMON IBÉRICO BELLOTA 14,15 
- CHISTORRA CASERA PREMIADA 2023 A LA PARRILLA 14 
- MORCILLA DE ARROZ A LA PARRILLA 
- AJO ARRIERO (PATATA, BACALAO, AOVE...) 3,4,14  
- ZARAJO EN FRITURA 2,3,4,6,15 (SIN ALÉRGENOS A LA PARRILLA) 
- MORTERUELO HECHO EN CASA 1, 14 (TENEMOS SIN GLUTEN)
- MOJETE DE TOMATE RAFF 3,4,14 
- LOMO DE ORZA CON PISTO 14 
- HUEVOS DE CORRAL CON JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100 % 3 
- PIZZA "NAPOLITANA" (MOZARELLA, POMODORO, ALBAHACA...) (12 min.) 1,2 - HAY MASA SIN GLUTEN
- PASTA FRESCA SALTEADA CON CHISTORRA Y QUESO 1,2, 14 HAY PASTA SIN GLUTEN
- MORCILLA FRITA DE ARROZ CON HUEVOS Y PATATAS 2,3,4 

CUCHARA (ELEGIR 1)

- ARROZ DE POLLITO DE CORRAL Y ALCACHOFA 14 
- GARBANZOS CON BACALAO Y ESPINACAS 4,7,14,15 
- JUDIAS CON CHORIZO Y JAMON 2,7 
- COCIDO CON JAMON, CHORIZO Y TOCINO (SIN FIDEOS) 2,7 
- SOPA CASTELLANA 3 (PEDIR PAN SIN GLUTEN) 

CARNE O PESCADO (ELEGIR 1)

- BACALAO GRATINADO AL AJO MIEL (RECETA ORIGINAL) 2,3,4,14,15 
- BACALAO CON PISTO CASERO 3,4,14,15 
- ATUN ROJO DE VIVERO AL HORNO CON PISTO 4,14,15 
- SECRETO IBÉRICO BELLOTA 100 %(SELECCIÓN PRIVADA) 
- HAMBURGUESA DE BUEY DE TUDANCO (CON O SIN PAN) 

POSTRES (ELEGIR 1)

- TARTA DE QUESO FLUIDA AL HORNO 2,3 
- YOGURT DE OVEJA Y SU HELADO 2,3,8,9 
- TIRAMISÚ HELADO AFFOGATO (DESCAFEINADO) (HAY SIN GLUTEN) 2,3,9
- TORRIJA DE BRIOCHE DE LECHE (HAY SIN GLUTEN) 1,2,3,8,9
- CUAJADA DE LECHE DE OVEJA "DE VERDAD" CON MIEL Y NUECES 2 
- HELADO ITALIANO DE VAINILLA (3 BOLAS) (3gr./100 gr. SIN AZÚCAR) 2,3,8,9 

BEBIDA Y PAN INCLUIDOS

AGUA SOLAN
MAHOU 5*
VINO BLANCO JOVEN
CRIANZA DE LA TIERRA

PRECIO : 20 € (IVA INCLUIDO POR PERSONA)

DE LUNES A DOMINGO POR LAS NOCHE

PARA GRUPOS DE MÁS DE 15 PERSONAS SE ELEGIRÁ ENTRE 3 SEGUNDOS
LAS ENTRADAS Y PLATO DE CUCHARA SE ELEGIRAN A MESA COMPLETA

CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA COMUNIQUESELO A NUESTRO PERSONAL DE SALA
LOS ENVASES DE COMIDA PARA LLEVAR TIENEN UN COSTE DE 0.50 €/ und.

ALÉRGENOS

-
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. CONGELAO PREVIAMENTE A -21° C DURANTE 72 HORAS



VEGANO



SIN GLUTEN