


 *Para Comenzar* 

- Carpaccio de tomate rosa de la huerta, con bacalao ahumado
  - PESCADO - SULFITOS
- Hummus de calabaza con sésamo negro y crudités de zanahoria y apio
  - SÉSAMO - APIO
- Alcachofas en flor con jamón ibérico crujiente sobre cama de bechamel
  - LÁCTEOS - GLUTEN
- Ensaladilla de gambón, con sus picos
  - CRUSTÁCEOS - HUEVOS - PESCADO - GLUTEN - LÁCTEOS
- Patatas Bloody Mary, bravísimas
  - SULFITOS
- Cucurucho de chopitos con alioli de membrillo
  - MOLUSCO - HUEVOS - LÁCTEOS
- Fish and chips de merluza
  - GLUTEN - HUEVO - PESCADOS - SULFITOS - LÁCTEOS
- Buffalo wings (10 alitas de pollo picantes)
  - GLUTEN - SOJA - SÉSAMO - SULFITOS
- Mejillones al vapor, a la mostaza, al vino o al dry Martini
  - MOLUSCO - LÁCTEOS - MOSTAZA - SULFITOS
- Surtido de croquetas de chorizo picante, jamón ibérico, y puerro confitado, zanahoria y dátiles
  - GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - SULFITOS
- Surtido Thai (gyozas de ternera/boletus y verdura y pan bao de pato y arroz thai)
  - GLUTEN - SOJA - SÉSAMO - LÁCTEOS - HUEVO
- Pan Bao con pato confitado, salsa hoisin, manzana y lima
  - GLUTEN - LÁCTEOS - SOJA - SÉSAMO - HUEVO
- Nachomoles (totopos con guacamole, queso fundido y pico de gallo)
  - GLUTEN - LÁCTEOS - SOJA - SÉSAMO

 *Green* 

- Ensalada de burrata, pesto rojo y verde, tomates asados y cebollitas crujientes
  - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA
- Ensalada de pollo panko, pasas, nueces y crema de mostaza dulce
  - GLUTEN - HUEVOS - LÁCTEOS - MOSTAZA - SOJA - FRUTOS DE CÁSCARA
- Ensalada de quinoa, tomate confitado, salmón ahumado y mojo de aguacate
  - GLUTEN - LÁCTEOS - PESCADO

**IMPORTANTE.**

No se admiten cheques en papel ni tarjetas del tipo Sodexo, Cheque Gourmet (Up Spain) o Ticket Restaurant (Edenred) para el pago de CARTA. Estos medios de pago solo son admitidos en formato tarjeta para el menú del día.

**Platos con identificación de las sustancias que producen alergias e intolerancias alimentarias, recogidas en el Reglamento (UE) nº1169 /2011. Documento realizado el 13/09/2018 y actualizado el 26/08/2021**



 *Del Sol Mio* 

- Risotto de boletus y trufa
  - LÁCTEOS - SULFITOS - GLUTEN
- Risotto de verduras
  - LÁCTEOS - SULFITOS - GLUTEN
- Capelli de calabaza al azafrán con crema de carabineros, chipirones y langostinos
  - GLUTEN - CRUSTÁCEOS - LÁCTEOS - MOLUSCOS
- Lasagna suave de rabo de toro
  - GLUTEN - SULFITOS - LÁCTEOS
- Tagliatelle verde con tomate, scamorza y albahaca
  - GLUTEN - LÁCTEOS

 *Del Mar* 

- Bacalao confitado con crema de carabineros
  - PESCADO - GLUTEN - LÁCTEOS - CRUSTÁCEOS
- Chipirones sobre cama de cebolla dulce y mojo de aguacate
  - MOLUSCOS - SULFITOS - GLUTEN - LÁCTEOS
- Pata de pulpo a la plancha con parmentier de patata, ajo crujiente y mojo rojo
  - MOLUSCOS - SULFITOS - LÁCTEOS - GLUTEN - FRUTOS DE CÁSCARA
- Tartar de atún rojo (Balfegó) con alga wakame y flor de wasabi
  - PESCADO - SOJA - MOLUSCOS - SULFITOS - SÉSAMO - GLUTEN
- Ceviche de corvina estilo tradicional
  - GLUTEN - PESCADO - LÁCTEO - SULFITOS

 *Carnaza* 


- Entrecot de vaca madurada (500g), con pimientos de padrón y patatas fritas
  - SIN ALÉRGENOS
- Solomillo con crema de boletus y foie a la plancha con patatas fritas
  - SULFITOS - LÁCTEOS
- Steak tartar de vaca madurada al estilo tradicional
  - MOSTAZA - HUEVO - SULFITOS - SOJA - GLUTEN
- Pluma ibérica a la plancha con batata asada y salsa barbacoa
  - GLUTEN - SULFITOS
- Tataki de panceta ibérica con remolacha encurtida y huevo a baja temperatura
  - GLUTEN - SOJA - FRUTOS DE CÁSCARA - SÉSAMO - SULFITOS
- Costillas ibéricas en salsa Jack Daniel's
  - GLUTEN - SOJA - SULFITOS

**Platos con identificación de las sustancias que producen alergias e intolerancias alimentarias, recogidas en el Reglamento (UE) nº1169 /2011. Documento realizado el 13/09/2018 y actualizado el 26/08/2021**



 *El pan Nuestro...* 

- Hamburguesa By The Way. Carne de vaca extra madurada, canónigos, queso cheddar, bacon crujiente y cebolla caramelizada
  - GLUTEN - SOJA - LÁCTEOS - SULFITOS
- Hamburguesa Cabrales. Carne de vaca extra madurada, queso cabrales, canónigos, crema de mostaza y miel, cebolla caramelizada y tomate confitado
  - GLUTEN - SOJA - LÁCTEOS - SULFITOS - MOSTAZA
- Focaccia de jamón ibérico, pesto y tomate a la miel
  - GLUTEN - FRUTOS DE CÁSCARA
- Focaccia de pimientos asados, calabaza y tomate seco
  - GLUTEN - FRUTOS DE CÁSCARA

 *A Nadie le amarga... Ge.* 

- Coulant de chocolate con helado
  - GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - TRAZAS DE FRUTOS DE CÁSCARA
- Meloso de chocolate con helado
  - SULFITOS - HUEVO - LÁCTEOS - TRAZAS DE FRUTOS DE CÁSCARA
- Tarta de queso con frutos rojos
  - GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS
- Tarta de zanahoria con lima
  - GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA
- Surtido de postres 4 personas

**Platos con identificación de las sustancias que producen alergias e intolerancias alimentarias, recogidas en el Reglamento (UE) nº1169 /2011. Documento realizado el 13/09/2018 y actualizado el 26/08/2021**

