· MENÚ LABORAL·

Entrante + plato principal + café o Plato principal + postre + café, 27€
Entrante + plato principal + postre y café, 34€

El precio incluye: Pan, agua o cerveza o copa de vino

ENTRANTE A ESCOGER

Ensalada de brotes tiernos con fruta de temporada, lascas de Parmesano y frutos secos
Burratina con berenjena asada, pesto de pistacho y tomates confitados
Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de mostaza
Huevos fritos de corral con patatas y morcilla de Burgos
Berenjena ahumada y glaseada con miso y miel de caña, tzatziki y papadum
Mejillones al vapor o a la marinera
Sopa de pescado
Navajas gallegas a la plancha (supl. 3€)
Pulpo a la gallega (supl. 3€)

SEGUNDO A ESCOGER

Callos tradicionales con "cap i pota"
Picantón asado con salchichas
Rabo de toro al vino tinto
Canelones tradicionales
Fideuá
Paella marinera -mín 2 personas- (supl. 3€)
Corvina a la donostiarra con patatas panadera y cebolla (supl. 3€)
Bacalao a "la llauna" con judías de Santa Pau (supl. 5€)

POSTRE A ESCOGER

Tatin de manzana con helado de vainilla
Tiramisú servido en vaso con helado de café
Tarta de queso con compota de frutos rojos
Espuma de crema catalana con sorbete de mandarina
Trufas de chocolate con nata
Fruta natural
Helados variados

-Menú disponible los mediodías de miércoles a viernes, excepto festivos-

-Todos los precios de la carta incluyen el IVA-