

MENÚ

diario



PARA EMPEZAR

Menestra de verduritas frescas con huevo a baja temperatura.

Lasaña de espinacas en gratén y salsa de tomate.

Ensalada mixta de hojitas tiernas, queso de cabra, cebolla caramelizada y vinagreta de frutos secos.

SEGUNDOS

Rosbif de ternera con puré trufado y salsa de Pedro Ximénez.

Popieta de merluza con jamón, tomate y suave salsa Vizcaína.

Lomo a la plancha con salsa de naranja y patatas fritas.

POSTRES

Flan con chantilly.

Mousse de chocolate con escama de sal y aceite de oliva.

Fruta de temporada.

18€.

IVA incluido
Incluye agua y pan.

MENU

of the day

STARTERS

Fresh vegetable stew with slow-cooked egg.

Spinach lasagne au gratin with tomato sauce.

Mixed salad of tender leaves, goat's cheese, caramelised onion and nut vinaigrette.

MAIN COURSE

Roast beef with truffle purée and Pedro Ximénez sauce.

Hake popieta with ham, tomato and mild Vizcaína sauce.

Grilled pork loin with orange sauce and chips.

DESSERT

Custard with whipped cream.

Chocolate mousse with salt flakes and olive oil.

Seasonal fruit.

18€.

VAT Included.

Water and bread included