



MENU FESTIVO

28 Y 29 / JUNIO / 2025

PRIMEROS

Paella mixta   

Salmorejo cordobés con virutas de jamón y brotes verdes 

Ensalada de yemas de espárragos y ventresca 

Cardo con cremoso de almendras 

Pasta carbonara con lascas de queso   

Arroz caldoso con bogavante   SUP 7,00€

Gyozas de cerdo y verduritas, soja y sweetchili    SUP 5,00€

SEGUNDOS

Carrillada de cerdo confitada al romero con patatas panadera

Lubina a la plancha en Orio de verduritas 

Churrasco de ternera a la parrilla con alioli 

Pollo asado laqueado al limón

Libritos de lomo rellenos de jamón serrano y queso   

Solomillo de ternera con salsa de ciruelasSUP 8,00€

Pulpo a la brasa con parmentier y salsa romesco  SUP 10,00€

POSTRE o CAFÉ

Arroz con leche  - Cuajada con miel  - Helado variado 

Flan de huevo al caramelo   - Natillas caseras con galleta María  

Tarta de queso casera con frutos rojos  

Coulant de chocolate con helado de vainilla    SUP 3,00€

INCLUYE

Pan, Agua mineral o Vino y gaseosa

17,50€

LOS ALIMENTOS FRITOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN



GLUTEN CRUSTACEOS APIO MOLLUSCOS SULFITOS PESCADO SESAMO MOSTAZA LACTEOS HUEVOS FRUTOS SECOS SOJA CACAHUETES

COMBINADO INFANTIL

28 Y 29 / JUNIO / 2025

Pasta carbonara   

Y

Pollo asado

O

San jacobos   

CON PATATAS FRITAS Y POSTRE

9,50€

INCLUYE PAN Y AGUA

LOS ALIMENTOS FRITOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN



GLUTEN CRUSTACEOS APIO MOLLUSCOS SULTOS PESCADO SESAMO MOSTAZA LACTEOS HUEVOS FRUTOS SECOS SOJA CACA-LETES