



MENU FESTIVO

8 y 9 / AGOSTO / 2026

PRIMEROS

Arroz negro a la marinera con alioli 🐚🐟🥬🥚

Timbal de ensalada de salmón ahumado con guacamole y soja 🐟🥬

Menestra de verduritas salteadas con lascas de jamón

Pasta en salsa 🍝🥬

Huevos rotos con virutas de panceta Duroc y salsa tartufata 🥚🥬

Arroz caldoso con bogavante 🐟🥬🐚.....SUP 7,00€

Gyozas de cerdo y verduritas, soja y sweet chili 🥬🥚🥬.....SUP 5,00€

SEGUNDOS

Carrillera de cerdo confitada con salsa barbacoa 🥬🥚🐟

Conejo a la brasa con guarnición

Pollo asado al limón

Cachopo de cerdo al panko con salsa de remolacha y queso azul 🥬🥚🥚

Calamares en salsa americana y cebolletas 🐚🐟🥬

Solomillo de ternera con salsa de ciruelas y guarnición.....SUP 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

17,90€

LOS ALIMENTOS FRITOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN



GLUTEN



CRUSTACEOS



APIO



MOLUSCOS



SULFITOS



PESCADO



SESAMO



MOSTAZA



LACTEOS



HUEVOS



FRUTOS SECOS



SOJA



CACAHUETES

COMBINADO INFANTIL

8 y 9 / AGOSTO / 2026

Pasta en salsa  

Y

Pollo asado

O

Baritas de merluza   

CON PATATAS FRITAS Y POSTRE

9,90€

INCLUYE PAN Y AGUA

LOS ALIMENTOS FRITOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN



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