

MENÚ DE FIN DE SEMANA

PRIMEROS

Ensalada mixta	   <p>DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS PESCADO HUEVOS</p>
Ensalada con crujiente de langostinos y jamón	   <p>CONTIENE GLUTEN CRUSTACEOS DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</p>
Ensalada de chopitos con vinagreta de tomate y cebolla crujiente	   <p>CONTIENE GLUTEN PESCADO DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</p>
Pasta salteada con hongos y beicon	 <p>CONTIENE GLUTEN</p>
Fritos caseros	    <p>CONTIENE GLUTEN CRUSTACEOS LACTEOS HUEVOS</p>
Alubias rojas	
Menestra de verduras casera	 <p>HUEVOS</p>
Calabacines rellenos con verduritas y hongos	 <p>LACTEOS</p>

SEGUNDOS

<p>Chipirones a la plancha con cebolla crujiente</p>	 CONTIENE GLUTEN  PESCADO  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
<p>Merluza al horno con gulas y langostinos</p>	 CRUSTÁCEOS  LACTEOS  MOLUSCOS  PESCADO  SOJA  HUEVOS  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
<p>Ajoarriero con huevo frito</p>	 PESCADO  HUEVOS  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
<p>Gallina guisada con arroz</p>	
<p>Higadicos con lechuzuelas y cebolla confitada</p>	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
<p>Carrilleras de ternera con crema de patatas</p>	 LACTEOS
<p>Confit de pato con salsa de manzana</p>	 LACTEOS  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
<p>San jacobó</p>	 HUEVOS  CONTIENE GLUTEN  LACTEOS
<p>Entrecot de ternera o de vaca</p>	
<p>Costillas de cordero</p>	

POSTRES CASEROS

<p>Cuajada</p>	 <p>LACTEOS</p>
<p>Goxua</p>	 <p>CONTIENE GLUTEN</p>  <p>HUEVOS</p>  <p>LACTEOS</p>  <p>E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</p>
<p>Tarta de queso</p>	 <p>CONTIENE GLUTEN</p>  <p>LACTEOS</p>  <p>HUEVOS</p>  <p>SOJA</p>  <p>E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</p>
<p>Torrija con helado</p>	 <p>CONTIENE GLUTEN</p>  <p>LACTEOS</p>  <p>HUEVOS</p>  <p>E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</p>
<p>Flan de cuajada con caramelo de sidra</p>	 <p>LACTEOS</p>  <p>E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</p>
<p>Samingoxo (crema de limón)</p>	 <p>CONTIENE GLUTEN</p>  <p>LACTEOS</p>  <p>E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</p>
<p>Trufas</p>	 <p>LACTEOS</p>  <p>SOJA</p>  <p>FRUTOS DE CÁSCARA</p>
<p>Copa de helado de yogur con frutos rojos</p>	 <p>CONTIENE GLUTEN</p>  <p>LACTEOS</p>  <p>E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</p>
<p>Queso, membrillo y nueces (suplemento de 1 euro)</p>	 <p>FRUTOS DE CÁSCARA</p>  <p>LACTEOS</p>  <p>E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</p>
<p>Escocés (suplemento de 1,50 euros)</p>	 <p>LACTEOS</p>  <p>E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</p>

VINOS



TINTOS

RIOJA CRIANZA:

Beronia 13,00 euros

Ramón Bilbao 14,00 euros

NAVARRA:

Inurrieta Cuatrocientos (Crianza) 14,00 euros

Pago de Cirsus (Vendimia seleccionada) 14,00 euros

ROSADOS

Señorío de Sarría 6,00 euros

Argaray 3,50 euros

BLANCOS

Castillo Monjardín (Chardonnay) 12,00 euros

Palacio de Bornos (Rueda) 12,00 euros

Orchidea (Inurrieta) 12,00 euros

SIDRA 5,00 euros

25,00 EUROS

(vino tinto Cialu crianza navarro o sidra, una botella para dos, y postre incluidos)

TODA BEBIDA FUERA DE MENÚ SE COBRARÁ APARTE.

Cualquier duda sobre los alérgenos, pueden consultar a nuestro personal.

MENÚ INFANTIL

Plato combinado:

Arroz con tomate, croquetas

Carne para elegir: lomo, pechuga de pollo, filete o hamburguesa con patatas fritas.

Postre: helado



CONTIENE
GLUTEN



LACTEOS



HUEVOS



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

12,00 EUROS