



Menú del día

19 de junio

Solo mediodías de martes a domingos (13:00- 15:30h)

Entrantes


Crema de calabacín con picatostes y lascas de queso   

Ensalada mixta 

Bocartes del cantábrico 

Principales

Dorada al horno con patata panadera 



Plato de campo 

Escalope con patatas y pimientos

Postres

TArroz con leche   

Brownie   

Copa de helados variados   

Bodega incluida

Agua KM ZERO, copa de vino

DO Somontano por persona



26€
IVA INCLUIDO

**Menú adaptable para celíacos. Avise al personal de cualquier alergia o intolerancia.


 Cacahuetes

 Altramuces


 Sésamo


 Frutos con cáscara  Apio


 Cerdo

 Crustáceos

 Gluten


 Huevo

 Lactosa

 Pescado

 Setas


 Soja


 Mostaza


 Molúscos




 Vegetariano

 Orgánico


 Vegano

 Sulfitos

 Cacahuets


 Altramuces


 Sésamo

 Frutos con cáscara


 Apio

 Cerdo


 Crustáceos

 Gluten

 Huevo


 Lactosa



 Pescado

 Setas


 Soja


 Mostaza


 Molúscos



 Vegetariano

 Orgánico

 Vegano

 Sulfitos