

.....
MENÚ EJECUTIVO -
"EQUILIBRADA SELECCIÓN DE PLATOS LLENOS DE SABOR"
.....

PRIMEROS



CREMA FRIA DE AGUACATE Y PEPINO

Crema fría elaborada con pulpa de aguacate y pepino. con un toque tropical, la pulpa de aguacate le aporta cremosidad y frescor. Lo acompañamos con crujiente de virutitas de jamón ibérico y langostino parrillado. Te animamos a que lo pruebes. Te sorprenderá

+ GL + HU + CR



CREMA DE CALABAZA CON QUESO DE CABRA

Te sorprenderá la mezcla de sabores, el ligero dulzor de la calabaza combina a la perfección con el queso de cabra. Lo acompañamos de crujiente de puerro perfumado con aceite de oliva virgen extra.

+ GL + LA



ENSALADA MIXTA MADRID RIO

Mix de hojas verdes con huevo duro, atun, esparrago blanco, aguacate, aceituna negra, cebolla morada, tomate cherry y vinagreta de A.O.V y vinagre de Modena.

+ HU +



TAGLIATELLE A LA MARINERA

Tagliatelle(Pasta italiana elaborada con harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro y huevos) . Salteados con tomate cherry aceite de oliva virgen extra, mejillones, calamar, ajito y guindilla. (ligeramente picantes).

+ MO + GL + LA



HUEVOS FRITOS CON CHISTORRA DE NAVARRA

Dos huevos camperos fritos con chistorra de Navarra servidos sobre patatas caseras fritas. Una receta perfecta para disfrutar de toda su yema

+ HU +

SEGUNDOS



ENTRECOT DE LOMO DE VACA CON SALSA A LA PIMIENTA

Lomo de Entrecot de vaca a la parrilla, tierno y en el punto que nos pidas, servidos con patatas fritas caseras y salsa a la pimienta

+ GL (Patatas fritas) + (LA + SO + GL)



COSTILLAR IBERICO AL HORNO CON SALSA TERIYAKI

Carnosas y tiernas costillas de cerdo ibérico. Las maceramos todo un día en salsa Teriyaki y las horneamos con sus patatitas. Fusión de sabores que te haran disfrutar ■

+ SO +



ARROZ CAMPERO

Arroz bomba cocinada en paellera individual con el mejor fumet y con un sofrito de pollo, magro de cerdo y judias verdes. Lo servimos recién hecho y en su punto.

+ PE + MO + GL



BACALAO EN SALSA DE PIQUILLO

Lomo de Bacalao cocinado al horno en salsa de pimientos de piquillo y laminas de patatas asadas. Todo un clásico que no pasa de moda.
+ PE



ATÚN YELLOWFIN ENCEBOLLADO

Receta tradicional, lomo de atún rojo cocinado con una salsa de cebolla, sidra natural y pimentón. Lo acompañamos con arroz largo con verduritas. Sabroso, sabroso
+ PE



NEW PIZZA "PICANTONA"

Una receta propia con historia. Masa madre con el mejor queso, nuestra salsa de tomate y maiz, carne picada (ternera y secreto), cebolla, bacon y jalapeño.
+ GL + LA



BURGER DE VACA TEX MEX

La mejor carne de vaca picada y condimentada por nosotros. Esta vez la combinamos con frijoles, bacon, queso crema, guacamole y jalapeños. Si no te gusta tan picante, le quitamos los jalapeños. Andale Ah y con patatitas caseras fritas
+ GL + LA +

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR



TARTA DE QUESO AL HORNO

con base de galletas Maria Tradicional tarta de queso al horno, con un sabor como nunca
+ GL + LA + HU + FS



CREPS DE CHOCOLATE CON SALSA FRESA Y NATA

Crep de chocolate relleno de Cerezas caramelizadas, acompañado de la mejor nata montada. Para llevarte el mejor sabor de boca
+ LA + GL



HELADO CASERO DE YOGURT CON FRUTOS DEL BOSQUE

Elaborado con crema de yogurt y servido con frutos del bosque. Bien sano para que no te sientas culpable
+ LA



LOW CARBON MACEDONIA DE FRUTAS NATURAL

Mix de frutas en almibar de zumo de naranja natural

15,00 € - INCLUYE; 1 PRIMERO, 1 SEGUNDO, BEBIDA, POSTRE O CAFÉ/ INFUSIÓN -----
DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES NO FESTIVOS
EN SERVICIO DE COMIDAS DE 13,00 A 16,30 HORAS
MEDIO MENU: 13.00€ (A ELEGIR UN PRIMERO O SEGUNDO PLATO)

SUPLEMENTOS BEBIDAS MENU - CVNE CZA. 0,90€, PROTOS ROBLE 1,20€, MAHOU 5* 0,90€, ALHAMBRA ESPECIAL 0,90€, SALVE MUNICH 33CL - 0,90, MAHOU 5* S/G 0,90€

LEYENDA DE ALÉRGENOS

GL=gluten AP=apio AL=altramuz FS=frutos secos CA=cacahuete
CR=crustáceos HU=huevos PE=pescado MO=mostaza SE=sésamo
SO=soja LA=lácteos SU=sulfitos MOL=moluscos