



ENTRANTES

TERRINA DE FOIE CON CONFITURA DE HIGO BLANCO.	14.50€/11.50€
ESPENCAT CON MOJAMA Y TOMATE SECO	12,00€.
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00	18,00€
MULLAORET DE LLONGANISSES	9,50€
BRANDADA DE BACALAO.	9.50€
LOMO DE SARDINA AHUMADAS CON TOMATE.	3.50€/UNID
ROLLITO DE ESPINACAS QUESO DE CABRA.	5.50€/UNID
PUPURRÍ DE BOTIFARRA CON HUEVOS DEL CORRAL	7,00€
ENSALADA VALENCIANA XXL/M	14,50€/9.50€
ENSALADA DE PASTA AL PESTO	12,50€
ENSALADA DE QUESO GRIEGO CON CONFITURA DE TOMATE	12.50€
ENSALADA DE TOMATE CON SARDINILLAS	17,00€
ALCACHOFAS CON BOLETUS, NUECES Y PARMECCIANO.	3.50€/UNID

PLATOS PRINCIPALES

HAMBURGUESA DE TERNERA BIO*.	14,00€.
SOLOMILLO DE CERDO CON CREMA DE SOJA.	12.50€.
SOLOMILLO DE TERNERA.	24.00€
CARRILLADA CONFITADA CON CREMA DE MOSTAZA*.	14,50€
MUSLO DE PATO CON FRUTOS DEL BOSQUE.	14.50€
CHULETAS DE CORDERO.	14,50€
PALETILLA DE CORDERO AL HORNO.*	22.00€
ENTRECOTTE DE TERNERA *	22.00€
BACALAO REBOZADO CON PISTO Y GRATINADO MUSELINA DE AJO.	14.50€

*GUARNICIÓN PATATAS BIO Y VERDURA TEMPORADA//

*ARROCES Y FIDEUÁS POR ENCARGO.

ARROCES, PASTAS Y HARINAS ECOLOGICOS. ACEITE DE OLIVA, COSECHA PROPIA GRANJA SAN MIGUEL, PRIMERA PRESIÓN EN FRIO.

POSTRES CASEROS	6.00€		
HELADOS COPA	5.50€		
CERVEZA CLÁSICAS	2.50€.	CAÑA HEINEKEN	2.00€
CERVEZAS RESERVA O ECOLÓGICAS	3.50€		
REFRESCOS, AQUARIUS	2.50€/3.00€	AGUA PEQUEÑA / GRANDE.	2.00€/4.00€

10%- 21% iva no incluido en precios.