

MENÚ MEDIODÍA

1º Plato.

(ALÉRGENOS)

Fideua de marisco	(LUNES)	(1-2-3-4-6-10-14)
Judiones de Segovia		(1-3-4-6-7-9)
Espaguetis a la boloñesa con nuestro tomate frito casero...	(MIÉRCOLES)	(1-2-3-4-6-7-9-10-12)
Paella de marisco.....	(JUEVES)	(1-2-3-4-6-7-9-10-14)
Nuestra Crema de calabacín con virutas de jamon		(1-2-3-4-6-7-9-10-12)
Caracoles guisados a la cazuela con toque picante (Caracol plano)		(1-3-6-7-9-10-12)
Caracoles guisados a la Vizcaina con toque picante (Caracol Bobé)		(1-3-6-7-9-10-12)
Calamares a la Romana		(1-3-4-6)
Cogollos con tomatitos cherry y atún en aceite de oliva.....		(4)
Croquetas de la Casa (Cecina de buey).....		(1-3-6-7-8)
Tomate feo de Tudela con atún		(4)
Ensaladilla rusa		(1-3-4-7)
Entremés con embutidos caseros		(1-2-3-4-6-7-12)
“ Calçots “ al horno con romesco		(3-6-7-8-10-11-12-)
Torraditas crujientes con salmón ahumado		(1-3-4-6-7)
Guisantes con calamar a la reducción de Pedro Ximenez		(4)
Huevos rotos con papas y nuestro tomate frito casero		(1-3-6-7-9-10)
Habitas fritas con jamón a la reducción de Pedro Ximenez		
Mejillones Gallegos a la “LLAUNA”		(2)
Lentejas con chorizo riojano		(1-3-6-7-9-10-12)
Olla “barrejada”		(1-3-6-7-9-10-12)

2º Plato.

Pechuga de pollo campero deshuesada a la brasa		
Pulпитos de playa guisados con toque picante		(1-2-3-6-7-9-10)
Albóndigas de ternera y cerdo con pisto de verduras		(1-3-6-7-9-10)
Solomillo de cerdo a la brasa		
Butifarra negra a la brasa		
Chipirones plancha		(2)
Ternera guisada en salsa de vino tinto		(1-3-6-7-9-10)
Cansalada a la brasa		
Careta de cerdo a la brasa.		
Canelones		(1-3-7)
Callos		(1-3-4-6-7-9-10-12)
“Cap i Pota” de cerdo (caseros)		(1-3-6-7-9-10-12)
Hamburguesa Black Angus con patata confitada y cebolla caramelizada.....		(12)
Conejo a la brasa		
Cordero a la brasa (Cortes de riñonada y Pierna).		
Costillar de cerdo a la coca-cola		(1-2-3-4-6-7-9-10)
Longaniza de Lleida al horno de brasa		
Manitas de cerdo a la brasa		
Manitas de cerdo guisadas		(1-3-4-6-7-9-10-12)

PLATOS CON SUPLEMENTO

Caracoles a la “llauna”	(Suplemento 8 €)
Entrecot vaca vieja	(Suplemento 8 €)
Costillas de cordero	(Suplemento 8 €)
Cola de Rape a la Donostiarra.....	(Suplemento 8 €)
Lubina a la brasa con agua de Lourdes.....	(Suplemento 8 €)
Lomo de Bacalao supremo a la Donostiarra.	(Suplemento 8 €)
Chipirones a la andaluza	(Suplemento 4 €).....(1-4-6)

3º Postre

Pan, Vino (Botella cada 2 personas) Y Agua , (Refrescos y Cervezas NO INCLUIDAS)
(Suplemento vino Raimat 8'00 €) (Suplemento Pan sin gluten 1,50)

PVP Menú mediodía (De Lunes a Viernes excepto festivos) 19'50 € IVA incluido.

(Envase para llevar 0'45€)

SE RUEGA PAGAR EN MESA , GRACIAS