

MENÚ EMPRESAS 1

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de la casa

Consultar alérgenos

Entrantes a compartir

Berenjena a la llama, romesco y sardina ahumada

1 | 4 | 8 | 12

Ensaladilla rusa

1 | 3 | 4

Morro con gazpacho de tomate verde y jalapeño

12

Principal individual a elegir

Codillo con crema de calabaza asada

7

Bacalao con curry rojo de mejillones

4 | 13

Postre individual

Tarta de queso

47€

por persona

Armonía de vinos Fuentesecca, cava
Pasión Cuveé, agua y refrescos incluidos.
Pan y café incluidos.

1. Gluten
2. Crustáceos
3. Huevo
4. Pescado

5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos

9. Apio
10. Mostaza
11. Sésamo
12. Sulfitos

13. Moluscos
14. Altramuces

Los alérgenos están indicados, pero es inevitable que puedan aparecer trazas de sustancias alérgicas por contaminación cruzada. Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

MENÚ EMPRESAS 2

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de la casa

Consultar alérgenos

Entrantes a compartir

Berenjena a la llama, romesco y sardina ahumada

1 | 4 | 8 | 12

Ensaladilla rusa

1 | 3 | 4

Morro con gazpacho de tomate verde y jalapeño

12

Ensalada de puerritos tiernos con codorniz en escabeche

1 | 8 | 12

Pulpo asado con moutabal de calabacín y queso feta

1 | 7 | 11 | 12 | 13

Principal individual a elegir

Codillo con crema de calabaza asada

7

Bacalao con curry rojo de mejillones

4 | 13

Postre individual

Tarta de queso

60€

por persona

Armonía de vinos Fuentesecca, cava
Pasión Cuveé, agua y refrescos incluidos.
Pan y café incluidos.

1. Gluten
2. Crustáceos
3. Huevo
4. Pescado

5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos

9. Apio
10. Mostaza
11. Sésamo
12. Sulfitos

13. Moluscos
14. Altramuces

Los alérgenos están indicados, pero es inevitable que puedan aparecer trazas de sustancias alérgicas por contaminación cruzada. Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.