



# MENÚ DEL DÍA

18 y 19 de noviembre

## PRIMEROS

Ensalada de salmón ahumado, tomatitos y vinagreta de limón (3/5/13)

Callos a la gallega

Revuelto de setas, calabacín y jamón ibérico (5)

## SEGUNDOS

Entrecot de ternera con patatas y pimientos de Padrón

Lubina al horno a la bilbaína con couscous de verduritas (4/6)

Paleta de cerdo asada con pure de chirivís y seta shiitake (11)

## POSTRES

Panacotta de chocolate blanco y lima (5/11)

Tarta de queso al horno (5/11)

Pan - Agua - Café

PRECIO 15€

# MENÚ INFANTIL

Spaguetti con salsa boloñesa (4)

Cordon bleu de pollo con patatas (4/5)

Postre - Pan - Agua

PRECIO 9€



1 CRUSTÁCEOS



2 SESAMO



3 FRUTOS CÁSCARA



4 GLUTEN



5 HUEVOS



6 PESCADO



7 MOLUSCOS



8 NOSTAZA



9 APIO



10 CACAHUETE



11 LÁCTEOS



12 DIOXÍDO DE AZUFRE SULFITOS



13 SOJA



14 ALTRAMUCES