

# Menú del día

---

El MENÚ DE MEDIODÍA está disponible **de lunes a viernes NO FESTIVOS**. Los platos del MENÚ DE MEDIODÍA están sujetos a disponibilidad y cantidades limitadas. La dirección podrá suprimir el MENÚ DE MEDIODÍA en los periodos que considere oportuno.

El MENÚ incluye un primero, un segundo, una bebida (agua, refresco, copa de vino de la casa o cerveza) (copa D.O. Ribera +0,50€, jarra de cerveza + 0,75€, botella de cerveza 33cl. +0,75€) y postre o café/infusión (no incluye pan).

Pan sin gluten +1€.

Descuento de Tarjeta de Fidelización NO aplicable con Menú del Día. No acumulable a otras ofertas. En cumplimiento de la normativa Europea 1169/2011, existe un listado de alérgenos a disposición de los clientes. Pídaselo a nuestro personal.

Precios en euros. IVA incluido.

**Avísanos si eres celíaco o intolerante a la lactosa.**

**Disponemos de carta de alérgenos.**

eh voilà!

CRÊPSTAURANTE CASUAL

# Menú del día

## Primeros

### Crema del día



Pregunta cuál hemos preparado para hoy: crema de puerros, samorejo, verduras, gazpacho...

### Carpaccio de champiñones



Champiñones crudos laminados, cebolla morada, mayonesa y salsa tipo kebab.

### Poke

*Plato de la cocina hawaiana.*

Elaborado con quinoa, cebolla morada, tomates cherry, cebolletas y pepinillos agrídulces, champiñones crudos, aceitunas y atún marinado (previamente congelado).

### Ensalada de verduras con vinagreta de soja



Mezclum de lechugas, verduras salteadas (pimientos, zanahoria, calabacín y cebolla), tomate cherry y aceitunas negras.

### Ensalada César de pollo

Mezclum de lechugas, croutons, queso parmesano, pollo asado y salsa César.

### Carpaccio Cipriani



Finas láminas de carne cruda (previamente congelada) con champiñones frescos, rúcula y salsa Cipriani (a base de mostaza).

### Ensalada Caprese a nuestro modo



Tomate, mozzarella fresca, mezclum de lechugas, jamón serrano y salsa pesto casera.

*Si sobra comida te lo preparamos para llevar por tan solo 0,50 por envase.*

## Segundos

### Crêpe serrana



Queso crema, tomate natural, aceitunas negras, crémano y jamón serrano.

NOUVEAU

### Bacalao con salsa pesto rojo



Lomo de bacalao sobre salteado de verduras (pimientos rojo y verde, cebolla morada y kale) con una salsa casera de pesto rojo de avellana.

### Quiche del día

Pregunta cuál tenemos para hoy. Unidades limitadas hasta fin de existencias.

### Pollo en salsa de miel



Tiras de pollo y verduras (pimientos, cebolla morada y kale) salteadas, con brotes de soja, sésamo y salsa de miel.

### Crêpe gratinée de boletus

Crepe rellena de tiras de ternera, trozos de calabacín y tomate con una salsa de boletus y setas, con una mezcla de quesos suaves. Gratinado al horno.

NOUVEAU

### Milhojas de verduras a la parrilla

Capas de calabacín, zanahoria, puerro, tomate y champiñones, con bechamel, pesto de nueces y queso parmesano.

### Pasta Cavatappi bolognesa



Nuestra salsa casera más apreciada, con queso emmental rallado.

## Postres

### Sorbete casero



Piña colada, frambuesa, mandarina, mango o nuestra especialidad del día.

### Helados

Una bola a elegir entre:

Caramelo salado, milhojas, galleta spéculoos, yogurt con frutas del bosque, vainilla, vainilla sin azúcar, coco, avellana o chocolate.

### Brownie



Con chocolate negro y helado de vainilla.

### Mousse de frutas



Pregunta qué hemos preparado hoy.

### Mousse de capuccino y chocolate



### Pieza de fruta



### Tarta de queso



Con confitura casera de frambuesa.

# 16,95

IVA  
incluido