

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 y postre o café/infusión. Pan +1€ / Pan sin gluten +1,50 €.

Bebidas a elegir: Agua mineral 0,50 L, Refresco 0,35 l, Caña de cerveza o Copa de vino de la casa tinto o blanco.

Mejora tu menú con: Copa de vino Ribera del Duero +0,50 €, Jarra de Cerveza o botella de cerveza 0,33 l : +0,75 €.

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!

CRÉPSTAURANTE CASUAL

Menú del día

Primeros

Crema del día



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

Carpaccio de champiñones y calabacín

NOUVEAU



Finas rodajas de champiñón y calabacín crudos, salsa casera de pesto rojo de avellanas, sal, pimienta y aceite de lima.

Poke

Opción

Plato de la cocina hawaiana.

Elaborado con quinoa, zanahoria rallada, tomates cherry, cebolletas y pepinillos agri dulces, champiñones crudos, aceitunas y atún marinado (previamente congelado).

Ensalada griega

NOUVEAU



Mezclum de lechugas, tomate, pepino, pimiento rojo, cebolla morada, aceitunas negras y queso feta; aliñado con sal, pimienta y aceite de oliva.

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 1€ por envase.

Segundos

Crêpe francesa

NOUVEAU



Con bacon, queso brie y huevo frito.

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.

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.

Wok de pollo

con salsa thai

NOUVEAU



Salteado de pollo con tres tipos de pimientos, cebolla, zanahoria y calabacín, sobre una base de arroz (pruébalo con picante).

Tallarines con bolognesa vegana

NOUVEAU



Déjate sorprender por nuestro plato vegano más original, con una salsa casera de verduras y alubias rojas.

Tallarines bolognesa



Nuestra salsa casera más apreciada, con queso emmental rallado.

Postres

Sorbete casero



Piña colada, frambuesa, mango o mandarina.

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

Hemos marcado así: Los platos sin gluten Los platos vegetarianos Los platos veganos