

DIARIO

MENÚ EJECUTIVO

2026



para empezar.....

- **Ensalada de Cogollos de Tudela**, tomates variados, bonito y mini vinagreta con anchoas
- **Judiones de la Granja estofados con manillas de lechazo y setas shiitaki**
- **Lasaña de berenjena** con pollo gratinada al momento con queso Gorgonzola
- **Croquetas de Jamón Ibérico de Guijuelo**
- **Tagliatelle salteados al wok** con verduritas en juliana, pollo macerado ligeramente picante y brotes frescos de soja
- **Verduras asadas escalibadas** sobre tostas de pan de pueblo con anchoas



platos principales.....

- **Fritos de bacalao a la romana**, cebolla crujiente y piquillos confitados
- **Entrecot de vaca nacional** trinchado con sus patatas y pimientos de Padrón fritos + 4,5 €
- **Roast Beef de ternera asado**, parmentier cremosa y jugo de carne
- **Carrilleras de cerdo** melosas, parmentier y chips de yuca frita



postres.....

- **Filloas de nata**, dulce de leche, fresas y arena galleta tostada
- **Flan de queso con caramelo salado y nueces caramelizadas**
- **Helado** al gusto
- **Yogur** griego casero
- **Fruta preparada** fresca del día, variada



PAN

1 CONSUMICIÓN INCLUIDA



agua
sin gas
500 ml



caña
copa



refresco
cola



copa de
vino de
la casa

21€

— / pax —

Resto de bebidas o formatos se cobran a parte. Café no incluido en el menú.

Si tienes alergias o intolerancia informe a nuestro personal



de lunes a viernes
laborales

menú sujeto
a disponibilidad



envase para llevar
1 € / unidad

+ 1 €
suplemento terraza

ספרים