














# MENÚ DEL DÍA

DE LUNES A VIERNES A MEDIODÍA (VÍSPERAS, PUENTES Y FESTIVOS NO INCLUIDOS)





**ENTRANTE** a elegir entre:

Croquetas de jamón ibérico	
Ensalada de salmón ahumado con salsa de yogur <i>(opción celiacos)</i>	
Empanadillas de mojete de bacalao con pil pil	
Ñoquis salame e mascarpone	
Pastel de atún fresco casero con salsa rosa <i>(opción celiacos)</i>	
Timbal de patatas con huevo y ajo mataero	

**SEGUNDO** a elegir entre:

Arroz a banda	
Arroz de secreto y alcachofas	
Arroz de atún y verduras	
Fideuá del pescador <i>(fideo grueso)</i>	
Canelón de rape y gambas <i>con salsa de piquillo</i>	
Carne de fiesta canaria <i>con mayonesa de chimichurri</i>	
Lomito de lubina con salsa thai de leche de coco	

**POSTRE** a elegir entre:

Bolas de helado	
Fruta natural	
Profiteroles <i>con nata, sirope de chocolate y frutos secos</i>	
Tarta de natillas y chocolate blanco	
Vasito banoffe <i>(opción celiacos)</i>	

**Incluido pan (1 unidad) y una bebida (agua, refresco, caña o vino de la casa) 13,90**

Puedes pedir todos nuestros arroces también melosos, caldosos o de fideuá.

Mínimo ración de 2 personas por arroz o fideuá. Máximo 2 tipos de arroz o fideuá por mesa.

Consulte las trazas alérgicas de cada plato con el camarero.



Gluten



Lácteos



Huevo



Pescado



Crustáceos



Moluscos



Apio



Altramuces



Frutos secos



Frutos cáscara



Soja



Sésamo



Sulfitos



Mostaza