

Menú del Día



1 BEBIDA + PAN
incluido



REFRESCO + 0,50 €

PREGUNTA POR
NUESTRO PLATO
DEL DÍA

Pregunta por nuestras opciones
sin gluten y veganas.

Aperitivo de
la Casa



ENTRANTE A ELEGIR

- Croquetas de carabineros con salsa americana
- Ensaladilla con mejillones en escabeche y su emulsión
- Ensalada Monumental con berenjena asada al Jospé, piquillos, tomate, zanahoria y huevo cocido
- Ensalada César con bacon, parmesano y salsa casera
- Berenjenas crujientes con mahonesa de soja y miel de caña
- Huevo roto sobre patatas fritas con jamón
- Tosta de hojaldre con mozzarella fundida, cherry y pesto de albahaca

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Carnes a la brasa



- Brochetón de pollo «al curry suave» con arroz jazmín
- Solomillo de cerdo "tierno tierno" con cremoso de calabaza
- Secreto de cerdo con cebolla caramelizada y crujiente de maíz

Arroces



- Arroz negro
- Arroz a banda con calamarcitos
- Arroz de magro y verduritas
- Otros arroces de carta + 4,00 €
- Nuestros arroces gourmet + 5,00 €
- Arroz meloso con bogavante + 6,00 €

Todos los arroces:

mínimo 2 personas y máximo 1 arroz por mesa

Pescados



- Filete de merluza con picada mediterránea sobre patatas
- Fritura de pescado variada
- Tataki de atún con ensalada de wakame + 2.90 €

Sugerencias



- Rigatoni salteados con salsa carbonara, yema y setas
- Cheeseburger ibérica con mermelada de tomate y salsa de queso



EN CASO DE ALERGIA
O INTOLERANCIA,
ESCANEAR NUESTRO QR

POSTRES o si lo prefieres, CAFÉ



- Tradicional torta frita con helado de vainilla y salsa de chocolate
- Panna cotta de turrón con salsa de chocolate

- Nuestra tarta de limón casera
- Yogurt con miel y nueces
- Fruta del tiempo

