DE MARTES A VIERNES EXCEPTO FESTIVOS



HORARIO 13:15 > 16:00 h

Menú del Día



1 BEBIDA + PAN
incluido



REFRESC0 + 0,50 €

PREGUNTA POR NUESTRO PLATO DEL DÍA

Pregunta por nuestras opciones sin gluten y veganas.

PRIMER PLATO A ELEGIR

- Clásicas croquetas de jamón con mahonesa trufada
- Ensaladilla con mejillones en escabeche y su emulsión
- Ensalada Monumental con berenjena asada al Josper, piquillos, tomate, zanahoria, atún y huevo cocido
- Ensalada de invierno con rúcula, boniato asado, migas de queso de cabra, aliño de miel y nueces
- Parrillada de verduras a la brasa con salsa mediterránea
- Huevo roto sobre patatas fritas con jamón
- Tosta de hojaldre con mozzarella fundida, cherry y pesto de albahaca

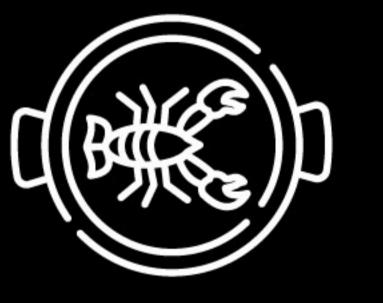
PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Carnes



- Contramuslo de pollo crujiente con patatas fritas y salsa tártara
- Solomillo "tierno tierno" a la brasa con patatas asadas y cebolla caramelizada
- Secreto de cerdo sobre puré trufado y crujiente de maíz

Arroces



- Arroz a banda con tropezones
- Nuestros arroces de carta + 4,00 €
- Arroz con bogavante + 6,00 €

Los arroces de carta y bogavante: mínimo 2 personas y máximo 1 arroz por mesa

Pescados



- Merluza gratinada sobre pisto murciano y patata a la brasa
- Lenguado al Josper con salsa verde y berenjena escalivada
- Tataki de atún con ensalada de wakame +2.90 €

Sugerencias

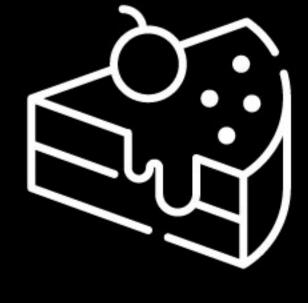


- Canelones de carne con salsa de trufa
- Cheeseburger ibérica con mermelada de tomate y salsa de queso



EN CASO DE ALERGIA O INTOLERANCIA, ESCANEAR NUESTRO QR

POSTRES o si lo prefieres, CAFÉ



- Tradicional torta frita con helado de turrón
- Tarta de la abuela
- Nuestra tarta de limón casera
- Yogurt con nueces y miel
- Fruta del tiempo

