

MARTES / 25 / 03 / 2025

LOS TOPS DE LA SEMANA

LUNES

PAELLA DE POLLO
CON SETAS
CONFITADAS Y
TOMILLO AL
GUSTO

MARTES

FIDEUÁ CASERA
CON TROCITOS
DE CALAMARES Y
ALIOLI

MIÉRCOLES

DÍA DEL COCIDO
MADRILEÑO EN
TRES VUELCOS

JUEVES

DÍA DEL
CODILLO AL
HORNO CON
BONIATOS
ASADOS

VIERNES

DÍA DE LA
PAELLA MIXTA
DE CARNE Y
MARISCO

ENTRANTES *starters*

- **Revoltillo cremoso de bacalao** con ajetes tiernos.
Creamy cod scramble with spring garlic.
- **Habas tiernas estofadas** con butifarra negra.
Tender broad beans stewed with black sausage.
- **Ensalada de hojas verdes, atún** y huevo cocido en su punto.
Green leaf salad, tuna and perfectly cooked egg.
- **Ensalada fresca de peras con queso azul** y un toque de vinagreta balsámica de miel.
Fresh pear salad with blue cheese and a touch of honey balsamic vinaigrette.
- **Babaganoush en berenjena asada y granada ..+2.95€**
Babaganoush in roasted eggplant with pomegranate ..+2.95€

PRINCIPALES *mains*

- **Roast-beef jugoso** con salsa de mostaza antigua y parmentier suave.
Juicy roast-beef with old-fashioned mustard sauce and mild parmentier.
- **Pescado fresco** (Gallineta en tempura, acompañada de arroz salteado y salsa teriyaki).
Tempura redfish, accompanied by stir-fried rice and teriyaki sauce.
- **Pechuga de pollo marinada en finas hierbas**, acompañada de berenjena y calabacín.
Chicken breast marinated in fine herbs, accompanied by eggplant and zucchini.
- **Fideuá casera con trocitos de calamares** y alioli.
Homemade fideuá with pieces of squid and aioli.
- **Espalda de cordero al horno** con patatas a lo pobre **+9.25€**
Baked lamb shoulder with potatoes...9.25€

POSTRES *desserts*

- **Leche frita crujiente** con un toque de crema inglesa suave.
Crispy fried milk with a touch of soft custard.
- **Flan** casero de huevo con nata.
Egg flan with whip cream
- **Helado variado** (vainilla, fresa o chocolate).
Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)
- **Yogurt griego** con miel.
Yogurt with honey
- **Macedonia** de frutas frescas con helado.
Fresh fruit salad with ice cream
- **Nuestras trufas de chocolate** y su nata montada **+1.50€.**
Our chocolate truffles and whipped cream +1.50€.

Copa de vino, agua, refresco o cerveza y pan incluidos.

Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, solicite nuestra guía de alérgenos.