ENTRANTES INDIVIDUALES:

-Torrezno de Soria a baja temperatura	6€/ud
-Sardina ahumada con base de escalivada [4]	3€/ud
-Croquetas de pollo asado [1-3-7]	3€/ud
-Flor de alcachofa con virutas de jamón [10]	3€/ud
-Vieras a la plancha con salsa mery [10-11]	3€/ud
-Gilda matrimonio con anchoa y boqueron [4]	3€/ud

ENTRANTES A COMPARTIR:

-Escalivada con crujientes de trigo [1-10]	8€
-Bravas ALCAZAR [3-6-7-10]	8€
-Falafel con salsa yogur (6ud) [1-3-7]	9€
-Verduras asadas con queso brie al pesto [7-10]	9€
-Morcilla de Burgos con mermelada de fresa [1-10]	9€
-Carpaccio de vaca angus con parmesano [7-10]	12€
-Crujientes de alcachofa con huevo y queso cabra [1-3-7]	13€
-Pastel de berenjena gratinado con parmesano [1-7]	12€
-Provolone con cherry y pesto [7]	12€
-Tempura de verduras con Gambón [1-2]	12€
-Puntilla andaluza [1-12]	12€
-Calamar playa parrilla [1-12]	24€
-Pulpo a la parrilla con crema de patata [3-7-12]	21€
-Servicio de pan con ajoaceite [1-3]	1.8€/p.p

Para cualquier información sobre alergenos, consulte con nuestro personal

1 - GLUTEN 2 - CRUSTACEOS 3 - HUEVOS 4 - PESCADO 5 - CACAHUETES 6 - FRUTOS SECOS
7 - LACTEOS 8 - APIO 9 - MOSTAZA 10 - SESAMO 11 - SULFITOS 12 - MOLUSCOS
13 - ALTRAMUZ 14 - SOJA

ENSALADAS:

-Brotes con queso de cabra, tomate, frutos secos y crema de módena [6-7] 10€

-Brotes con lagrimas de falafel, tomate, frutos secos y salsa de yogur y cilantro [1-3-6-7-10] 12€

-Flor de tomate, piparras, cebolla roja con 2 sardinas ahumadas [4] 14€

PESCADOS:

-Solomillo de atún a la parrilla con guarnición [4] 17€

-Dorada a la parrilla con guarnición [4] 17€

-Bacalao parrilla con guarnición [4] 18€

-Emperador a la parrilla con guarnición [4] 16€

CARNES:

PARA COMPARTIR:

-Chuleta de vaca madurada CAZURRA (aprox. 1Kg) 7€/100g

-Entrecot con hueso vaca CAZURRA (aprox. 0.5Kg) 7€/100g

-Costilla vaca a baja temp. GALLEGA (aprox. 0.5Kg) 28€

PARA UNO SOLO:

-Embutidos parrilla con patatas fritas (2 long,1 morci, 1 chori) 15€

-Secreto ibérico a la parrilla con guarnición 17€

-Costilla de cerdo a baja temperatura a la barbacoa 20€

-Chuletas de lechal a la parrilla con guarnición 22€

-Lomo alto de vaca a la parrilla con guarnición 24€

-Solomillo de ternera a la parrilla con guarnición 24€

Para cualquier información sobre alergenos, consulte con nuestro personal

1 - GLUTEN 2 - CRUSTACEOS 3 - HUEVOS 4 - PESCADO 5 - CACAHUETES 6 - FRUTOS SECOS
7 - LACTEOS 8 - APIO 9 - MOSTAZA 10 - SESAMO 11 - SULFITOS 12 - MOLUSCOS
13 - ALTRAMUZ 14 - SOJA

NUESTROS ARROCES:

-Arroz meloso del senyoret [2-4-8-12]	17€/p.p
-Arroz meloso de carabineros [2-4-8-12]	30€/p.p
-Arroz meloso de Bogavante [2-4-8-12]	25€/p.p
-Arroz meloso negro de calamar y ajos tiernos[2-4-8-12]	17€/p.p
-Arroz meloso de pulpo y alcachofas [2-4-8-12]	20€/p.p
-Arroz meloso de secreto, setas y alcachofas	17€/p.p
-Arroz meloso de verduras asadas [8]	17€/p.p

MENU INFANTIL: (HASTA 12 AÑOS) 10€

Entrante: (elegir 1 plato)

- Croquetas de pollo (2 ud) [1-3-7]
- Nuggets de pollo [1-3-7]

Principal: (elegir 1 plato)

- Sopa de fideos (pollo o pescado) [2-4-8-12]
- Pasta de boloñesa [1]
- Plato conbinado, nuggets, patatas y huevo [1-3-7]

POSTRES:

-Tarta de queso al horno con helado vainilla [1-3-7]	8€
-Tarta de moka con helado chocolate [1-3-7]	7€
-Tarta de la abuela con helado chocolate [1-3-7]	7€
-Tarta de 3 chocolates con helado chocolate [1-3-7]	7€
-Couland de chocolate con helado chocolate [1-3-7]	7€
-Torrija con helado vainilla [1-3-7]	7€
-2 Bolas de helado (vainilla y chocolate) [3-7]	4€

Para cualquier información sobre alergenos, consulte con nuestro personal

1 - GLUTEN 2 - CRUSTACEOS 3 - HUEVOS 4 - PESCADO 5 - CACAHUETES 6 - FRUTOS SECOS
7 - LACTEOS 8 - APIO 9 - MOSTAZA 10 - SESAMO 11 - SULFITOS 12 - MOLUSCOS
13 - ALTRAMUZ 14 - SOJA