



Ofertas especiales de diciembre

¡Saludos a todos para este mes de festividades!

Es una temporada de calidez y buena voluntad. A medida que las noches se van haciendo más frescas, ¿qué mejor manera de celebrar que con un abundante menú de temporada que te caliente por dentro?

Nuestras ofertas especiales de este mes están sujetas a disponibilidad y muchas pueden ajustarse para adaptarse a los requisitos dietéticos.

Los postres se preparan diariamente; no dude en preguntar por el postre del día.

Limpieza de paladar de temporada Ensalada de pera y queso de cabra, servida con hojas de rúcula picante, nueces y un chorrito de reducción balsámica 4e GF

Pollo derretido crujiente con pesto, pollo empanizado tostado cubierto con queso mozzarella y rociado con pesto servido sobre una cama de ensalada de rúcula 8,50e
*opciones sin gluten disponibles

Pimiento relleno de bacalao y marisco (SG) 2,40e

Tostada de paté de chorizo rociada con miel natural de producción local (Sin gluten DISPONIBLE) 2,40e (GF)

Sopa de puerros y patatas (vegetal) (opciones sin gluten) 4e

*Opcionalmente se sirve con jamón serrano tostado y crutones de aceite de oliva.

1e extra con jamón

Sopa de tomate asado con especias, mezclada con verduras de temporada, servida con una pequeña porción de pan tostado con queso 4e (sin gluten si se menciona al hacer el pedido) (vegetal)

Merluza frita servida con coliflor con queso (o patatas asadas a la cerveza) y guisantes partidos con menta 16e (Gf)

Cazuela de brócoli al horno crujiente (vegano) servida con una rebanada de masa madre tostada. Plato principal 8e o guarnición 3,50e *o agregue un bollo sin gluten con hierbas (sin gluten) 2e adicionales

Cazuela de judías blancas guisadas y cerdo, servida con patatas asadas a la cerveza y verduras de temporada 14e

Champiñones al ajillo sobre tostada (opción sin gluten, vegana)
3 euros

Pastel vegetariano caramelizado con queso de cabra (sin gluten,) que contiene ajo
2,75 euros por porción

Garbanzos horneados, pimientos asados y garbanzos cocinados a fuego lento en una salsa de tomate y cubiertos con berenjenas en rodajas y queso rallado 7,50e (sin gluten, vegetariano)

Añade patatas asadas con cerveza a cualquier plato 2e

Junto con nuestra bandeja para compartir carne, también ofreceremos una bandeja para compartir pescado. MP

Pruebe nuestro menú de postres, tratamos de mantener una variedad que incluya opciones GF bajas en carbohidratos, pero para aquellos que puedan elegir la opción más ligera, pregunten si tenemos brochetas de frutas a la parrilla aderezadas con salsa de tahini.



December Specials

Greetings to all for this month of festivities!

It's a Season of warmth and goodwill. As the evenings grow cooler, what better way to celebrate than with a hearty seasonal menu to warm you from within?

Our Specials this month are subject to availability and many can be adjusted to suit dietary requirements.
Desserts are prepared daily - please feel free to ask for the dessert of the day

Seasonal pallet cleansing Pear and goats cheese Salad, served with peppery Rocket leaves, , walnuts and a balsamic reduction drizzle 4e **GF**

Crunchy chicken pesto melt, (we too have a crispy Mushroom option GF and Vegan) breaded chicken toasted topped with mozzarella cheese and pesto drizzled served on a bed of rocket salad 8,50e ***gf** options available

Cod and seafood Stuffed pepper 2,40e traces of wheat and lactose
please enquire but we aim to add the tuna, black olive option too GF, or check what's available at the tapas bar

Chorizo Pate tostada drizzled with locally produced natural honey (**GF AVAILABLE**) 2,40e

Leek and Potato soup (veg) (**gf** options) 4e

***optionally served with a topping of toasted Serrano ham and olive oil croutons**

1e extra with ham, and stock

Spiced Roasted tomato soup, blended with seasonal veg served with a small side of toasted cheesy bread 4e (**gf** if mentioned on ordering) (veg)

Pan fried Hake served alongside cheesy cauliflower (or beer roasted potatoes) and minted broken peas 16e (**Gf**)

Crispy Baked Broccoli casserole (vegano) served with a toasted sour dough slice. Main 6e or side 2,50e *or add a herbed GF Scone (**GF**) additional 2e

Stewed white bean and pork cassoulette, served with beer roasted potatoes and seasonal veg 14e

Garlic mushrooms on toast (**Gf** option, Vegan)

2,40 euros

Goats Cheese Caramalised Vegetarian Pastry (**GF Veg**) contains garlic

2,75 euros per slice

Chickpea bake, roasted peppers and chickpeas slow cooked in a tomato salsa and finished topped with sliced aubergine and grated cheese 7.50e (**GF,veg**)

Ah and due to popular demand we will continue this month with our Chorizo bake cassoulette, you choose, hake, pork or Chicken fillet

Add beer roasted potatoes to any main dish 2e (instead of chips)

Alongside our Meat sharer platter we will be offering a fish sharing platter too MP

Try our dessert menu, we try to keep a variety including **GF** low carb options, but for those that may choose for the lighter option ask if we have the grilled fruit Skewers dressed off with a Tahini sauce

