



LUNES A SÁBADO: PRIMERO: 8,75€ | SEGUNDO: 11,90€ | COMPLETO: 14,90€  
DOMINGOS Y FESTIVOS: PRIMERO: 10,25€ | SEGUNDO: 13,40€ | COMPLETO: 17,90€



PARA LLEVAR  
(LUNES A SÁBADO)


## PRIMER PLATO

STARTERS

### Cocktail de Gambas con Salsa Rosa

Prawns Cocktail with Cocktail Sauce 

### Alubias y Garbanzos Estofados con Chorizo y Morcilla

Stewed Beans and Chickpeas with Spicy Pork Sausage and Blood Sausage 

### Croquetas Caseras de Cocido

Homemade Croquettes 


## SEGUNDO PLATO

MAIN COURSE

### Solomillo a la Parrilla o Crema con Champiñones

Grilled or Cream with Mushrooms Sirloin 

### Merluza a la Espalda con Tomates Cherry y Pimientos del Piquillo

Hake in Espalda Style with Cherry Tomatoes and Piquillo Peppers 

### Espagueti a la Boloñesa, Carbonara o Primavera

Bolognese, Carbonara or Spring Spaghetti 

## SUGERENCIAS DEL CHEF

THE CHEF RECOMMENDS

### Ensalada de Garbanzos con Verduras y Bacalao

Chickpeas Salad with Vegetables and Cod 

### Berenjena Frita con Miel de Caña

Fried Aubergine with Cane Syrup 

### Lenguado al Grill o Frito con Guarnición

Grilled or Fried Sole with Garnish 

### Medallones de Ternera en su Jugo con Arroz Jazmín

Veal Medallions in its Juice with Rice

### Pudin "San Cristóbal"

"San Cristóbal" Pudding 

## POSTRE DESSERT

### Flan Casero con Nata

Homemade Creme Caramel with Cream 

### Tarta de Queso Casera

Homemade Cheese Cake 

### Pieza de Fruta o Helado

Natural Fruit or Ice Cream 



Jamón Ibérico / Iberian Ham : 17€

Queso Curado / Cured Cheese : 9€

Gambas Cocidas / Cooked Prawns : 17€



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LÁCTEOS



NUEZ



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES