



Menú del Socio

Semana del 9 al 15 de Agosto
(Jueves, Viernes y Sábado Noches Excluidos)

Primeros

Periñaca   

Rabas de chipirón con ali-oli   

Parrillada de verduras con salsa de mostaza  

Lasaña boloñesa con bechamel al tartufo    

Segundos

Bonito a la riojana con patatas cubo  

Revuelto de mejillones, gulas y langostinos    

Pollo asado a las finas hierbas con patatas baby 

Postres

Batido de Yogurt Natural con Azúcar de Caña 

Tarta de Manzana    

Helado Variado   

Fruta de temporada

Flan   

Café / Infusiones

19,50 €

Precio IVA incluido.

Los Menús de Socio son individuales.
(No se sirven para compartir)

Cada plato incorpora indicativos de alérgenos utilizados en su receta (Ley de información alimentaria)



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUICES





Menú del Socio

Semana del 16 al 22 de Agosto
(Jueves, Viernes y Sábado Noches Excluidos)

Primeros

Ensalada capresse

Arroz cremoso de frutos del mar

Espaguetis a la boloñesa

Pochas en salsa verde con langostinos

Segundos

Merluza adobada y rebozada con ensalada de pasta

Tortilla de jijas con pimientos de padrón

Emparedado de pollo con patatas y salsa de curry

Postres

Batido de Yogurt Natural con Azúcar de Caña

Tarta de Manzana

Helado Variado

Fruta de temporada

Flan

Café / Infusiones

19,50 €

Precio IVA incluido.
Los Menús de Socio son individuales.
(No se sirven para compartir)

Cada plato incorpora indicativos de alérgenos utilizados en su receta (Ley de información alimentaria)



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

