


ENTRANTES MENÚS actualizados a 17/02/26:

1. Cecina de León con Almendra Fileteada y Aceite de Oliva*

 Frutos secos - almendra


2. Ensalada de Tomate y Cebolleta Dulce*

Sin alérgenos principales



3. Patatas Revolconas con Torreznos*

Sin alérgenos principales




4. Lomo Ibérico y Queso Zamorano*

 Lácteos - queso zamorano

5. Ensalada de Tomate con Foie y Bacon Crujiente*

 Huevo,  Lácteos - el foie suele llevarlos


6. Saquito de Brandada de Bacalao sobre Salsa Aurora*

 Pescado,  Gluten,  Lácteos,  Huevo - bechamel y pescado


7. Morcilla de Burgos a la Miel*

 Gluten - lleva pan/arroz y rebozado



8. Jamón Ibérico con Picos Andaluces*

 Gluten - los picos

9. Ensalada de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada*

 Lácteos - queso de cabra

10. Pajaritos Fritos con Verdura Frita con Gambas*

 Crustáceos - gambas,  Gluten - rebozado


11. Tartar de Atún sobre Cama de Guacamole*

 Pescado




12. Lomo Ibérico de Bellota*

Sin alérgenos principales

13. Ensalada de Tomate Rosado con Ventresca*

 Pescado - ventresca

14. Calamarcitos a la Andaluza con Alioli*

 Moluscos - calamar,  Huevo - alioli,  Gluten - rebozado

15. Salmorejo Cordobés*

 Gluten - pan,  Huevo - posible

16. Flor de Alcachofa Confitada*

Sin alérgenos principales

17. Patatas Revolconas con Crujiente de Boniato*

Sin alérgenos principales



18. Tartar de Salmón Sobre Cama de Guacamole*

 Pescado



19. Ensalada de Pimientos Asados*

Sin alérgenos principales



20. Pulpo Brasa con Salsa de Almendras*

 Frutos secos - almendra,  Moluscos - pulpo





21. Surtido Ibérico con Picos Andaluces*

 Gluten - picos,  Lácteos - queso


22. Sartén de Almejas y Langostinos*

 Crustáceos - langostinos,  Moluscos - almejas

23. Vol-au-vent de Setas con Pimientos, Foie y Pedro Ximenez*

 Gluten - hojaldre,  Huevo,  Lácteos,  Apio posible

24. Gambas y Langostinos Cocidos*

 Crustáceos

25. Ensalada de Rape*

 Pescado

26. Cestita de Langostinos y Hojas Rotas con Guacamole y Salsa de Mango*

 Crustáceos,  Gluten - cestita


27. Carpaccio de Solomillo y Foie*

 Huevo,  Lácteos - el foie



28. Langostinos a las Dos Salsas*

 Crustáceos,  Gluten,  Lácteos,  Huevo - salsas









29. Gambón al Horno con Ajo y Perejil*

 Crustáceos

32. Croquetas Caseras*


 Gluten,  Huevo,  Lácteos

Leyenda rápida:

 Gluten |  Lácteos |  Huevo |  Pescado |  Crustáceos |  Moluscos |  Frutos secos |  Apio

ARROCES MENÚ ACTUALIZADO 17/02/26

1. Arroz Señoret (mínimo 2 personas)*

 *Crustáceos* - gambas, langostinos

 *Moluscos* - calamares, mejillones

 *Pescado*


2. Arroz con Sepia y Carabineros (2 personas mínimo)*


 *Crustáceos* - carabineros

 *Moluscos* - sepia

3. Arroz Caldoso de Pescadores (Langostinos, Almejas, Rape)*

 *Crustáceos* - langostinos


 *Moluscos* - almejas

 *Pescado* - rape


4. Arroz de Bogavante (Mínimo 2 personas)*


 *Crustáceos* - bogavante

5. Arroz de Rabo de Toro*

 *Apio* - suele ir en el caldo


6. Lasaña de Verduras*

 *Gluten* - pasta de lasaña

 *Lácteos* - bechamel y queso gratinado

7. Arroz de Verduras*

Sin alérgenos principales.

 *Apio* puede contenerlo el caldo


Leyenda:


 Crustáceos |  Moluscos |  Pescado |  Gluten |  Lácteos |  Huevo |  Apio

Todos los arroces con marisco pueden llevar contaminación cruzada entre sí.

PESCADOS MENÚ ACTUALIZADOS A 17/02/26:


1. Lubina al Horno y Hojaldres de Verduras Salteadas*

 *Pescado* - lubina


 *Gluten* - hojaldre

 *Lácteos* - el hojaldre lleva mantequilla


2. Bacalao al Pil-Pil*


 *Pescado* - bacalao


3. Lubina al Horno con Verduritas Naturales*

 *Pescado* - lubina


4. Salmón Gratinado con Hojaldre de Verduras Salteadas*

 *Pescado* - salmón

 *Gluten* - hojaldre

 *Lácteos* - gratinado con queso/bechamel

5. Rape Asado a la Bilbaína*

 *Pescado* - rape

6. Lomo de Lubina Bilbaína y Verduritas Naturales*

 *Pescado* - lubina

7. Tranchas de Rodaballo a la Bilbaína con Guarnición*

 *Pescado* - rodaballo

Leyenda rápida:

 Pescado |  Gluten |  Lácteos

Nota: La salsa bilbaína lleva ajo, guindilla, aceite y vinagre, sin alérgenos. El problema está en el hojaldre y el gratinado, que llevan gluten y lácteos.


CARNES MENÚS actualizados a 01/03/26:

1. Entrecot de Carne Roja con Patatas Panadera*

Sin alérgenos principales. Solo ojo si las patatas van con salsa o aliño.

2. Meloso de Ternera con Parmentier de Patata*

 *Lácteos* - el parmentier lleva leche/mantequilla

 *Apio* - el caldo/base del meloso suele llevarlo

3. Entrecot de Carne Roja a la Parrilla con Pastel de Patata y Tomate Confitado*

 *Lácteos*,  *Huevo* - el pastel de patata

4. Cordero Asado con Patata Panadera*

Sin alérgenos principales

5. Chuleta de Ternera Blanca a la Parrilla con Patatas Panaderas y Pimiento del País*

Sin alérgenos principales


6. Cochinitillo Asado a Baja Temperatura con Patata Panadera*

Sin alérgenos principales


7. Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patata Panadera y Pimiento del país*


Sin alérgenos principales

8. Canelón de Rabo de Toro*

 *Gluten* - la pasta del canelón

 *Lácteos* - bechamel/gratinado

 *Huevo* - pasta y bechamel

 *Apio* - posible en el rellano

9. Hamburguesa de Garbanzos SIN GLUTEN*

 *Huevo* - posible

Si es 100% vegetal sin pan, no tendría alérgenos.

10. Cochinitillo Asado a Baja Temperatura*

Sin alérgenos principales

11. Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patatas Panaderas*

Sin alérgenos principales

12. Entrecot de Carne Roja con Patatas Panaderas*

Sin alérgenos principales

***Leyenda*:**

 Gluten |  Lácteos |  Huevo |  Apio |  Frutos secos

***Nota importante*:** Los platos de carne a la parrilla suelen estar limpios, pero si llevan guarnición gratinada, salsas o pastel de patata, ahí entran los alérgenos.

COCKTAIL MENÚ Actualizado 17/02/26:

1. Queso Zamorano*

 Lácteos



2. Cucharita de Mejillones en Vinagreta*

 Moluscos

3. Mini Vol-au-Vent Rellenos de Crema de Atún*

 Gluten,  Lácteos,  Huevo,  Pescado

4. Chupito de Salmorejo Cordobés*

 Gluten,  Huevo



5. Crêpe de Espinaca con Queso Suave*

 Gluten,  Lácteos,  Huevo

6. Cucharillas de Tartar de Salmón*

 Pescado

7. Cecina de León en Pan Grissini*

 Gluten,  Frutos secos - si el grissini lleva

8. Brocheta de Queso Fresco, Aceituna y Cherry*

 Lácteos




9. Mini Croquetas de Jamón*

 Gluten,  Lácteos,  Huevo

10. Canapés de Salmón*

 Gluten,  Pescado,  Huevo - según el pan/base

11. Brochettitas de Gambas Orly*

 Crustáceos,  Gluten,  Huevo - rebozado Orly

12. Maestro Pulpero con Servicio a la Vista de los Invitados*

 Moluscos - pulpo

13. Estación de Quesos Seleccionados*

 Lácteos,  Frutos secos - si hay nueces/almendras



14. Cucharilla de Atún con Guacamole*

 Pescado

15. Tartaleta de Foie con Manzana Caramelizada*

 Gluten,  Lácteos,  Huevo



16. ESTACIÓN DE Arroz Señoret (Servido a la vista del cliente)*

 Crustáceos,  Moluscos,  Pescado

17. Brocheta de Pollo al Curry*

Sin alérgenos principales. Ojo si el curry lleva frutos secos.

18. Mini Hamburguesas de Ternera con Cebolla Caramelizada

 Gluten - pan,  Lácteos - si lleva queso

19. Caramelo de Morcilla*

 Gluten

20. Brocheta de Frutas de Temporada*

Sin alérgenos principales


21. Tartaleta de Foie y Mango*

 Gluten,  Lácteos,  Huevo



22. Tabla de Quesos Con Fruta Natural y Frutos Secos*

 Lácteos,  Frutos secos


23. Mini Bollería Artesanal (Croissants, Napolitanas, Palmeritas)*

 Gluten,  Lácteos,  Huevo,  Frutos secos - según el relleno



24. Medias Noches Rellenas de Jamón York y Queso, Salchichón Ibérico*

 Gluten,  Lácteos



25. Pulguita de Jamón Ibérico*

 Gluten - pan


26. Pulguita de Queso Zamorano*

 Gluten,  Lácteos



27. Baguettina de Paleta de Jamón Ibérico con Salmorejo*

 Gluten,  Huevo



28. Tortilla de Patata*

 Huevo



29. Mini Hamburguesas con Queso*

 Gluten,  Lácteos

30. Sándwich de Jamón York y Queso*

 Gluten,  Lácteos


31. Empanada de Atún*

 Gluten,  Huevo,  Pescado

32. Foie con Cebolla Caramelizada sobre Pan Melva*

 Gluten

33. Tortilla de Patata*

 Huevo

34. Vasitos de Brownie con Chocolate*

 Gluten,  Lácteos,  Huevo,  Frutos secos

35. Canapé de Pan de Cristal con Ventresca*

 Gluten,  Pescado

36. Carpaccio de Piña con Queso Suave y Crujiente de Avellana*

 Lácteos,  Frutos secos - avellana




37. Pan Bao con Calamarcitos*

 Gluten,  Moluscos


38. Vasito de Tarta de Queso con Frambuesa*

 Gluten,  Lácteos,  Huevo

39. Minisaquito de Brandada de Bacalao*

 Pescado,  Huevo,  Lácteos




40. Burrito de Carne Mechada con Guacamole*

 Gluten – tortilla/burrito

41. Crêpe de Queso Suave con Espinacas*

 Gluten,  Lácteos,  Huevo

42. Cucharillas de Brandada de Atún*

 Pescado,  Lácteos,  Huevo

43. Pimientos con Ventresca sobre pan Tostado*

 Gluten,  Pescado

44. Brochetas de Langostinos y Piña con Salsa Cóctel*

 Crustáceos,  Huevo - salsa cóctel

45. Caramelo de Morcilla*

 Gluten

46. Vasito de Arroz con Leche*

 Lácteos

47. Lomo Ibérico con Picos Andaluces*

 Gluten - picos

48. Pincho de Chistorra con Pimiento*

Sin alérgenos principales

49. Baguettina de Pimientos con Ventresca*

 Gluten,  Pescado

50. Pan Bao con Carne de Costilla Asada*

 Gluten

51. Foie con Cebolla Caramelizada sobre Pan Melva*

 Gluten

52. Cucharita de Pisto con Huevo*

 Huevo

53. Queso Zamorano*

 Lácteos



54. Rollito de Carpaccio de Piña con Queso Suave*

 Lácteos

55. Quesadilla de Guacamole*

 Gluten – tortilla/quesadilla

56. Vasito de Flan con Nata*

 Lácteos,  Huevo



57. Jamón Ibérico con Picos*

 Gluten - picos


58. Tabla de Quesos Con Fruta Natural y Frutos Secos*

 Lácteos,  Frutos secos

59. Mini Pincho de Queso de Cabra y Cebolla Confitada*

 Gluten,  Lácteos

60. Brocheta de Langostinos con Piña*

 Crustáceos


61. Tartaleta de Setas al Ajillo*

 Gluten

62. Brocheta de Ternera con Pimientos*

Sin alérgenos principales

63. Maestro Cortador de Jamón Ibérico (Pan Tumaca y Picos Andaluces)*

 Gluten - pan y picos





64. Sorbetes de Mojito*

Sin alérgenos principales










65. Mini Hamburguesas de Queso y Cebolla Caramelizada*

 Gluten,  Lácteos

66. Bombitas de Brandada de Bacalao*

 Pescado,  Gluten,  Lácteos,  Huevo

Leyenda:

 Gluten |  Lácteos |  Huevo |  Pescado |  Crustáceos |  Moluscos |  Frutos secos |  Apio |  Moluscos