

MENÚ DIARIO

Jueves/Thursday

ENTRANTES / STARTERS

SALMOREJO SUAVE CON HUEVO Y JAMÓN (HUEVO / EGG)

SALMOREJO ACOMPAÑADO DE HUEVO, SAL DE JAMÓN Y AOVE.

SALMOREJO SERVED WITH EGG, CRISPY HAM, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

ENSALADA DE MIEL Y MOSTAZA (LACTOSA, SULFITOS, FRUTOS DE CASCARA/LACTOSE, SULPHITES, TREE NUTS)

ENSALADA CON BASE DE LECHUGA, FRUTOS SECOS TOSTADOS, QUESO DE CABRA CARAMELIZADO Y UNA DRESSING DE MOSTAZA Y MIEL DE FLORES.

SALAD WITH A LETTUCE BASE, TOASTED NUTS, CARAMELIZED GOAT CHEESE, AND A DRESSING OF MUSTARD AND WILDFLOWER HONEY.

CREMA DE CALABACÍN (FRUTOS SECOS, LACTOSA / TREE NUTS, LACTOSE)

CREMA DE PUERRO, PATATAS Y CALABACÍN ASADO CON UN TOQUE DE MISO Y CREMA DE LECHE, ACOMPAÑADO DE PIPAS TOSTADAS.

CREAM OF LEEK, POTATO, AND ROASTED ZUCCHINI WITH A TOUCH OF MISO AND CREAM, SERVED WITH TOASTED SEEDS.

HARIRA (GLUTEN, SULFITOS/ GLUTEN, SULPHITES)

SOPA MARROQUÍ, A BASE DE TOMATE CILANTRO GARBANZOS Y LENTEJAS. ACOMPAÑADO DE FIDEOS.

MOROCCAN SOUP MADE WITH TOMATO, CORIANDER, CHICKPEAS AND LENTILS, SERVED WITH NOODLES.

LASAÑA MIXTA (GLUTEN, LACTOSA, SULFITOS/ GLUTEN, LACTOSE, SULPHITES)

LASAÑA DE CARNE PICADA DE CERDO Y POLLO CON VERDURAS ASADAS, GRATINADA CON BECHAMEL Y MOZZARELLA.

LASAGNA MADE WITH MINCED PORK AND CHICKEN, ROASTED VEGETABLES, AND GRATINATED WITH BÉCHAMEL SAUCE AND MOZZARELLA.

PRINCIPALES / MAINS

POLLO ASADO ESTILO TRADICIONAL (SULFITOS/ SULPHITES)

MUSLOS DE POLLO ASADO A BAJA TEMPERATURA AROMATIZADO CON HIERBAS FRESCAS. ACOMPAÑADO DE PATATAS A GAJOS.

SLOW-COOKED ROASTED CHICKEN THIGHS INFUSED WITH FRESH HERBS, SERVED WITH POTATO WEDGES.

CURRY DE GARBANZOS CON SALSAS DE CURRY Y ESPINACA (GLUTEN, SULFITOS/ GLUTEN, SULPHITES)

GARBANZOS TOSTADOS CON SALSAS DE CURRY, COCO, BÚLGUR COCIDO Y ESPINACAS BABY.

ROASTED CHICKPEAS WITH CURRY AND COCONUT SAUCE, SERVED WITH COOKED BULGUR AND BABY SPINACH.

PISTO MANCHEGO CON HUEVO (SULFITOS/ SULPHITES)

SALTEADO DE VERDURAS CON SALSAS DE TOMATE PATATAS POCHADAS Y HUEVO FRITO CON SAL EN ESCAMAS.

SAUTÉED VEGETABLES WITH TOMATO SAUCE, SERVED WITH POACHED POTATOES AND A FRIED EGG FINISHED WITH FLAKY SEA SALT.

CARRILLADA DE CERDO ESTOFADA A LA SOJA CON PARMENTIER (GLUTEN, SULFITOS, SOJA, LACTOSA/ GLUTEN, SULPHITES, SOY, LACTOSE)

CARRILLADAS DE CERDOS ESTOFADAS A BAJA TEMPERATURA CON UNA SALSAS INTENSA DE SOJA Y VERDURAS ACOMPAÑADA DE UNA PARMENTIER DE PATATAS.

SLOW-COOKED PORK CHEEKS STEWED AT LOW TEMPERATURE WITH AN INTENSE SOY AND VEGETABLE SAUCE, SERVED WITH POTATO PARMENTIER.

VERDELOMO DE DORADA (PESCADO/ FISH)

LOMO DE DORADA A LA ESPALDA SOBRE CAMA DE VERDURAS AL DENTE EN JULIANA.

GRILLED SEA BREAM LOIN (BUTTERFLIED STYLE) SERVED OVER A BED OF JULIENNED AL DENTE VEGETABLES.

+ BEBIDA, PAN Y POSTRE O CAFÉ

+ DRINK, BREAD & DESSERT OR COFFEE

PRECIO MENÚ: 14,50€ (IVA INCLUIDO)

MENU PRICE: €14.50 (VAT INCLUDED)

*MEDIO MENÚ 11,50€

VIVA TERRA