

MENÚ DIARIO

Miércoles/Wednesday

ENTRANTES / STARTERS

SALMOREJO SUAVE CON HUEVO Y JAMÓN (HUEVO, GLUTEN/ EGG, GLUTEN)

SALMOREJO ACOMPAÑADO DE HUEVO, SAL DE JAMÓN Y AOVE.

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

ENSALADA KEBAD DE POLLO (LACTOSA, SULFITOS/ LACTOSE, SULPHITES)

LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA, TOMATE CHARRO ADEREZADO CON SALSA DE YOGUR CON ESPECIAS MORUNAS.

CORONADO CON PECHUGA DE POLLO MACERADO EN ESPECIAS.

LETTUCE, GRATED CARROT, AND BEEFSTEAK TOMATO, DRESSED WITH A MOROCCAN-SPICED YOGURT SAUCE AND TOPPED WITH CHICKEN BREAST MARINATED IN AROMATIC SPICES.

CREMA DE ZANAHORIAS CON CÚRCUMA (SULFITOS, LACTOSA/ SULPHITES, LACTOSE)

SEDOSA CREMA DE ZAHORIAS ASADAS Y PUERROS, CON UN TOQUE DE CÚRCUMA Y CREMA DE LECHE.

VELVETY ROASTED CARROT AND LEEK SOUP WITH A TOUCH OF TURMERIC AND CREAM.

TALLARINES CON SALSA AMATRICIANA (GLUTEN/ GLUTEN)

PASTA CON SALSA DE BEICON, CEBOLLA POCHADA, Y TOMATE TRITURADO COCINADO A FUEGO LENTO CON QUESO PARMESANO EN POLVO.

PASTA WITH BACON, SLOWLY SIMMERED TOMATO AND CARAMELIZED ONION SAUCE, SERVED WITH PARMESAN CHEESE.

ENSALADA DE JUDÍAS VERDES (SULFITOS, HUEVO/ SULPHITES, EGG)

PATATAS COCIDAS, JUDÍAS VERDES REDONDAS, HUEVO DURO Y ATÚN, TODO ALIÑADO CON UNA VINAGRETA SUAVE.

BOILED POTATOES, GREEN BEANS, HARD-BOILED EGG AND TUNA, DRESSED WITH A LIGHT VINAIGRETTE.

PRINCIPALES / MAINS

POLLO ASADO ESTILO GRIEGO (SULFITOS, LACTOSA, SOJA/ SULPHITES, LACTOSE, SOY)

MUSLOS DE POLLO MACERADOS EN YOGUR Y LIMÓN CON ORÉGANO ACOMPAÑADOS DE PATATAS GAJOS.

CHICKEN THIGHS MARINATED IN YOGURT, LEMON, AND OREGANO, SERVED WITH POTATO WEDGES.

HUEVOS ROTOS CON CON LANGOSTINOS AL PIL - PIL (SULFITOS, MARISCO/ SULPHITES, CRUSTACEANS)

HUEVOS ROTOS CON PATATAS POCHADAS Y LANGOSTINOS AL PIL PIL

BROKEN EGGS WITH CONFIT POTATOES AND GARLIC CHILI PRAWNS (PIL-PIL STYLE).

BURRITOS VEGETALES (SULFITOS, GLUTEN/ SULPHITES, GLUTEN)

BURRITOS DE TRIGO CON UNA BASE DE REGU DE VEGETAL CON UN PICO DE GALLO INTENSO Y GUACAMOLE CREMOSO.

WHEAT BURRITOS FILLED WITH A RICH VEGETABLE RAGÙ, TOPPED WITH VIBRANT PICO DE GALLO AND CREAMY GUACAMOLE.

BACALAO AL PIL - PIL (SULFITOS, LACTOSA/ SULPHITES, FISH)

LOMOS DE BACALAO CONFITADOS SOBRE UNA CAMA DE PATATAS PANADERAS, BAÑADOS CON UNA EMULSIÓN DE SU PROPIA GELATINA AL PIL-PIL.

CONFIT COD LOINS SERVED ON A BED OF BAKER-STYLE POTATOES, FINISHED WITH A TRADITIONAL PIL-PIL EMULSION MADE FROM THEIR OWN NATURAL GELATIN.

MEDALLONES DE SOLOMILLO EN SALSA A LA PIMIENTA ACOMPAÑADO CON PATATA (SULFITOS, LACTOSA/ SULPHITES, LACTOSE)

MEDALLONES DE SOLOMILLO NAPADOS CON SALSA A LA PIMIENTA, ACOMPAÑADOS DE PATATA ASADA Y ALIOLI.

PORK TENDERLOIN MEDALLIONS COATED IN PEPPER SAUCE, SERVED WITH ROASTED POTATO AND AIOLI.

+ BEBIDA, PAN Y POSTRE O CAFÉ

+ DRINK, BREAD & DESSERT OR COFFEE

*MEDIO MENÚ 11,50€

PRECIO MENÚ: 14,50€ (IVA INCLUIDO)

MENU PRICE: €14.50 (VAT INCLUDED)

VIVA TERRA