

MENÚ DIARIO

Viernes / Friday

ENTRANTES / STARTERS

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

CLÁSICO SALMOREJO ACOMPAÑADO DE HUEVO PICADO, SAL DE JAMÓN Y AOVE.
CLASSIC SALMOREJO SERVED WITH CHOPPED EGG, HAM SALT AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

ENSALADA CRUJIENTE DE POLLO (GLUTEN, LACTOSA / GLUTEN, LACTOSE)

ENSALADA CON BASE DE LECHUGA, SALSA DE YOGUR, CEBOLLA CRUJIENTE, PASAS Y POLLO REBOZADO.
LETTUCE SALAD WITH YOGHURT DRESSING, CRISPY ONIONS, RAISINS AND BREADED CHICKEN.

VICHYSOISE (GLUTEN, SULFITOS, LÁCTEOS, SOJA / GLUTEN, SULPHITES, DAIRY, SOY)

CREMA DE PUERROS ASADOS CON CREMA DE LECHE, UN TOQUE DE MISO Y CALDO DE POLLO, CORONADA CON PICATOSTES Y PUERROS CRUJIENTES.
ROASTED LEEK SOUP WITH CREAM, A TOUCH OF MISO AND CHICKEN STOCK, TOPPED WITH CROUTONS AND CRISPY LEEKS.

SOPA DE PUCHERO CON FIDEOS (GLUTEN, APÍO / GLUTEN, CELERY)

PUCHERO ANDALUZ CON VERDURAS, GARBANZOS Y FIDEOS GRUESOS.
ANDALUSIAN PUCHERO SOUP WITH VEGETABLES, CHICKPEAS AND THICK NOODLES.

TALLARINES CON SALSA DE CUATRO QUESOS (GLUTEN, LACTOSA / GLUTEN, LACTOSE)

TALLARINES AL DENTE NAPADOS CON SALSA DE CUATRO QUESOS, CEBOLLA POCHADA Y NATA.
AL DENTE TAGLIATELLE COATED IN FOUR-CHEESE SAUCE WITH SOFTENED ONION AND CREAM.

PRINCIPALES / MAINS

POLLO ASADO AL ESTILO ASIÁTICO (SULFITOS, SOJA / SULPHITES, SOY)

MUSLOS DE POLLO MARINADOS EN SOJA Y JENGIBRE FRESCO, HORNEADOS Y ACOMPAÑADOS DE PATATAS EN GAJOS.
OVEN-ROASTED CHICKEN THIGHS MARINATED IN SOY SAUCE AND FRESH GINGER, SERVED WITH POTATO WEDGES.

RISOTTO DE CALAMARES Y CALABAZA CON CRUJIENTE DE PARMESANO (LÁCTEOS, SULFITOS, PESCADO, MOLUSCOS / DAIRY, SULPHITES, FISH, MOLLUSCS)

ARROZ CREMOSO CON UN INTENSO SABOR A PESCADO Y CALABAZA ASADA, ACOMPAÑADO DE UN CRUJIENTE DE QUESO PARMESANO.
CREAMY RICE WITH A RICH FISH FLAVOUR AND ROASTED PUMPKIN, SERVED WITH A PARMESAN CRISP.

BURRITOS VEGETALES (GLUTEN, SULFITOS / GLUTEN, SULPHITES)

BURRITOS DE TRIGO CON RAGÚ VEGETAL, PICO DE GALLO Y GUACAMOLE CREMOSO.
WHEAT TORTILLA BURRITOS FILLED WITH VEGETABLE RAGOUT, PICO DE GALLO AND CREAMY GUACAMOLE.

LOMO DE MERLUZA AL PAPILOTE (PESCADO, LACTOSA / FISH, LACTOSE)

LOMO DE MERLUZA AL PAPILOTE CON VERDURAS EN JULIANA, COCINADO EN SU JUGO CON UN TOQUE DE MANTEQUILLA.
HAKE LOIN BAKED IN A PARCEL WITH JULIENNE VEGETABLES, COOKED IN ITS OWN JUICES WITH A TOUCH OF BUTTER.

CINTA DE LOMO ASADA (SULFITOS, GLUTEN / SULPHITES, GLUTEN)

CINTA DE LOMO ASADA, NAPADA CON SALSA DE VERDURAS Y ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS NATURALES.
ROAST PORK LOIN COATED IN A VEGETABLE SAUCE, SERVED WITH FRESHLY CUT CHIPS.

+ 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