

# Menú



## PRIMEROS

Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra y mermelada de higo

⑦ ⑧ ⑫

Crema tibia de puerros y calabacín con verduras crujientes

① ⑦ ⑨

Salpicón de mariscos

② ④ ⑫

## SEGUNDOS

Salteado de pollo y verduras al estilo tailandés

① ② ④ ⑥ ⑧ ⑪ ⑭

Bacalao a la riojana

① ④ ⑫

Canelones de ternera y cerdo con bechamel de queso

① ③ ⑦ ⑨

## POSTRES

Arroz con leche de coco y mango

⑥

Tartaleta de pasión y chocolate

① ⑦

Plato de fruta variada

# 15€

Agua, refresco o cerveza incluido

### Alérgenos:

- |                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| ① Cereales con gluten  | ⑧ Frutos secos                   |
| ② Crustáceos y marisco | ⑨ Apio                           |
| ③ Huevo                | ⑩ Mostaza                        |
| ④ Pescado              | ⑪ Sésamo                         |
| ⑤ Cacahuete            | ⑫ Anhídrido sulfuroso y sulfitos |
| ⑥ Soja                 | ⑬ Altramuces                     |
| ⑦ Lácteos              | ⑭ Moluscos                       |

# Menu



## STARTERS

Tender spring salad with goat's cheese  
& fig marmelade

⑦ ⑧ ⑫

Tepid cream of leak & courgette  
with crunchy vegetables

① ⑦ ⑨

Seafood medley

② ④ ⑫

## MAIN DISHES

Thai style sautéed chicken with vegetables

① ② ④ ⑥ ⑧ ⑪ ⑭

Riojan style cod

① ④ ⑫

Beef & pork cannelonni  
with Mahon cheese bechamel

① ③ ⑦ ⑨

## DESSERTS

Coconut milk sticky rice with mango

⑥

Passion & chocolate tartlet

① ⑦

Assorted fruit

# 15€

Includes water, a soft drink or a beer

### Allergens:

- |               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| ① Cereals     | ⑧ Nuts                          |
| ② Crustaceans | ⑨ Celery                        |
| ③ Eggs        | ⑩ Mustard                       |
| ④ Fish        | ⑪ Sesame seeds                  |
| ⑤ Peanuts     | ⑫ Sulphur dioxide and sulphites |
| ⑥ Soybeans    | ⑬ Lupin                         |
| ⑦ Milky       | ⑭ Molluscs                      |

# Menü



## VORSPEISE

Junger Salat mit Ziegenkäse und Feigenkonfitüre

⑦ ⑧ ⑫

Lauwarme Lauch-Zucchini-Creme  
mit Gemüsecrunch

① ⑦ ⑨

Meeresfrüchtesalat

② ④ ⑫

## HAUPTGERICHT

Hähnchen und Gemüse aus der Pfanne  
nach thailändischer Art

① ② ④ ⑥ ⑧ ⑪ ⑭

Stockfisch nach Rioja-Art

① ④ ⑫

Cannelloni mit Hackfleisch  
und Mahones-Käse-Bechamel

① ③ ⑦ ⑨

## DESSERT

Reis mit Kokosmilch und Mango

⑥

Törtchen mit Passionsfrucht und Schokolade

① ⑦

Obstvariation

# 15€

Mineralwasser, Softdrink oder Bier inbegriffen

### Allergene:

- |                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| ① Glutenhaltiges Getreide | ⑧ Schalenfrüchte              |
| ② Krebstiere              | ⑨ Sellerie                    |
| ③ Eier                    | ⑩ Senf                        |
| ④ Fisch                   | ⑪ Sesamsamen                  |
| ⑤ Erdnüsse                | ⑫ Schwefeldioxid und Sulphite |
| ⑥ Sojabohnen              | ⑬ Lupine                      |
| ⑦ Milchprodukte           | ⑭ Weichtiere                  |