

LOS ALMUERZOS DE LA CÚPULA

DE LUNES A VIERNES
MENÚ DE LA SEMANA I

ENTRANTES

ENSALADILLA RUSA CÚPULA,

ventresca confitada y regañá

ENSALADA DE TOMATES ORGÁNICOS,

fresas, albahaca y aceite de oliva virgen extra

AJOBLANCO TRADICIONAL

con gamba blanca (VG)

PRINCIPALES

ENTRECOT,

patatas fritas y ensalada verde

LUBINA SALVAJE,

puré de coliflor, ensalada de hinojo y hierbas

ARROZ SECO,

pimientos del piquillo, tirabeques y alcachofa (VG)

POSTRES

FRUTA TALLADA,

sorbete de fresa

MOUSSE DE CHOCOLATE

churros, aceite de oliva virgen extra, miel y avellanas (V)

49 POR PERSONA

(Incluye copa de vino, cerveza, refresco o agua mineral)

El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la legislación vigente para la prevención de anisakis (R.D. 1021/2022). El consumo de carnes, pescados o huevos crudos o sin suficiente cocción puede aumentar el riesgo de intoxicación por alimentos.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos.

El establecimiento pone a su disposición recipientes para llevar la comida si así lo desea. Estamos comprometidos con la obtención de pescados sostenibles y productos locales siempre que sea posible. El café y el té que servimos provienen de cultivos sostenibles. Según la ley local el consumo de alcohol para menores de 18 años está prohibido.

Precios con IVA incluido. Precios en Euros.

LOS ALMUERZOS DE LA CÚPULA

DE LUNES A VIERNES
MENÚ DE LA SEMANA 2

ENTRANTES

ENSALADA GRIEGA,

vinagreta de tapenade y feta marinado (V)

TARTAR DE ZANAHORIA,

trigo sarraceno, capuchinas y salsa de zanahoria-jengibre (VG)

GAZPACHO DE SANDÍA,

con tartar de salmón

PRINCIPALES

CACHOPO,

patatas fritas y ensalada verde con salsa de piquillos

SALMÓN,

puré de coliflor y ensalada de hinojo y hierbas

ARROZ DEL SEÑORET,

pescados, mariscos y alioli de azafrán

POSTRES

FRUTA TALLADA,

sorbete de fresa

MOUSSE DE CHOCOLATE

churros, aceite de oliva virgen extra, miel y avellanas (V)

49 POR PERSONA

(Incluye copa de vino, cerveza, refresco o agua mineral)

El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la legislación vigente para la prevención de anisakis (R.D. 1021/2022). El consumo de carnes, pescados o huevos crudos o sin suficiente cocción puede aumentar el riesgo de intoxicación por alimentos.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos.

El establecimiento pone a su disposición recipientes para llevar la comida si así lo desea. Estamos comprometidos con la obtención de pescados sostenibles y productos locales siempre que sea posible. El café y el té que servimos provienen de cultivos sostenibles. Según la ley local el consumo de alcohol para menores de 18 años está prohibido.

Precios con IVA incluido. Precios en Euros.

LOS ALMUERZOS DE LA CÚPULA

DE LUNES A VIERNES
MENÚ DE LA SEMANA 3

ENTRANTES

COGOLLOS,

queso de cabra, nueces y miel (V)

TOMATE CON PIL PIL,

ricotta y katsuobushi

SALMOREJO DE FRESÓN,

aliño de aceitunas picantes (VG)

PRINCIPALES

PULARDA EN PEPITORIA,

patatas fritas y ensalada verde

BACALAO,

puré de coliflor, ensalada de hinojo y hierbas

ARROZ DE ALCACHOFAS,

setas y ajos tiernos (VG)

POSTRES

FRUTA TALLADA,

sorbete de fresa

MOUSSE DE CHOCOLATE

churros, aceite de oliva virgen extra, miel y avellanas (V)

49 POR PERSONA

(Incluye copa de vino, cerveza, refresco o agua mineral)

El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la legislación vigente para la prevención de anisakis (R.D. 1021/2022). El consumo de carnes, pescados o huevos crudos o sin suficiente cocción puede aumentar el riesgo de intoxicación por alimentos.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos.

El establecimiento pone a su disposición recipientes para llevar la comida si así lo desea. Estamos comprometidos con la obtención de pescados sostenibles y productos locales siempre que sea posible. El café y el té que servimos provienen de cultivos sostenibles. Según la ley local el consumo de alcohol para menores de 18 años está prohibido.

Precios con IVA incluido. Precios en Euros.

LOS ALMUERZOS DE LA CÚPULA

DE LUNES A VIERNES
MENÚ DE LA SEMANA 4

ENTRANTES

ENSALADA DE AGUACATE,

queso fresco, avellanas, mango y aliño cítrico

ESPÁRRAGOS BLANCOS TEMPLADOS,

mayonesa cítrica y hierbas frescas (V)

SOPA DE MELÓN,

jamón ibérico, menta y pepino

PRINCIPALES

CARRILLERA DE TERNERA EN SU JUGO,

patatas fritas y ensalada verde

MERLUZA ALBARDADA,

puré de coliflor, ensalada de hinojo y hierbas

FIDEUÁ DE PESCADOS,

alioli de ajo escalivado

POSTRES

FRUTA TALLADA,

sorbete de fresa

MOUSSE DE CHOCOLATE

churros, aceite de oliva virgen extra, miel y avellanas (V)

49 POR PERSONA

(Incluye copa de vino, cerveza, refresco o agua mineral)

El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la legislación vigente para la prevención de anisakis (R.D. 1021/2022). El consumo de carnes, pescados o huevos crudos o sin suficiente cocción puede aumentar el riesgo de intoxicación por alimentos.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos.

El establecimiento pone a su disposición recipientes para llevar la comida si así lo desea. Estamos comprometidos con la obtención de pescados sostenibles y productos locales siempre que sea posible. El café y el té que servimos provienen de cultivos sostenibles. Según la ley local el consumo de alcohol para menores de 18 años está prohibido.

Precios con IVA incluido. Precios en Euros.