

MENÚ DEL DÍA 17,95€

El menú incluye un primero, un segundo, pan, bebida (agua, copa de vino de la casa o caña de cerveza), postre o café - infusión. IVA incluido. (Pan sin gluten +1€).

El descuento por tarjeta de fidelización y el resto de promociones no son aplicables con el menú del día. En cumplimiento de la normativa europea 1169/2011, existe un listado de alérgenos a disposición de los clientes. Pídeselo a nuestro personal.

PRIMEROS

- ✓ **Salmorejo o crema del día.** Pregunta cuál hemos preparado para hoy: puerros, champiñones, verduras, calabacín...
- ✓ **Timbal templado de la huerta.** Milhojas de calabacín, tomate, berenjena, champiñón, bechamel y queso de cabra. Gratinado al horno y aliñado con nuestra salsa César casera.
- ✗ ✓ **Carpaccio de calabacín.** Finas rodajas de calabacín con tomate natural, albahaca y lascas de queso parmesano. Aliñado con aceite de oliva, sal y pimienta.

Ensalada César. Un clásico de la cocina internacional. Mezclum de lechugas, croutons, pechuga de pollo asada, bacon crujiente, lascas de queso parmesano y nuestra salsa César casera.

Ensalada Le Bistró. Mezclum de lechugas, croutons, queso de cabra, nueces, bacon y vinagreta casera de frambuesa.

- ✗ **Ensalada templada de verduras asadas.** Selección de verduras asadas (berenjena, pimiento, calabacín y cebolla) sobre cama de canónigos y mezclum de lechugas y pollo escabechado casero, aliñada con aceite de oliva, vinagre de módena y sal.

- ✗ **Carpaccio de ternera.** Finas capas de carne de ternera cruda (previamente congelada) con aceite de albahaca y lascas de parmesano reggiano.

Pasta a la bolognesa gratinada. Deliciosa pasta cavatappi con salsa bolognesa casera, bechamel y queso gouda rallado. Gratinado al horno.

SEGUNDOS

- ✓ **Lasaña de ternera.** Capas de pasta, salsa bolognesa y bechamel, gratinada con queso gouda. También disponible sin gluten (+1,00 €).
- ✓ **Lasaña de verduras.** Capas de pasta, champiñón, calabacín, berenjena, salsa de tomate y salsa de queso de cabra y espinacas, gratinada con queso mozzarella. También disponible sin gluten (+1,00 €).
- ✗ **Huevos con foie y boletus.** Revuelto de huevos con boletus, ajos confitados y virutas de foie y jamón serrano.
- ✗ **Solomillo de cerdo con crema de foie y PX.** Acompañado de patatas fritas.

Pollo glaseado con soja y naranja. Sobre cama de verduras salteadas y arroz basmati.

- ✗ **Chipirones a la parrilla.** Con muselina de ajo.

Thai wok de chipirones. Verduras y tiras de chipirón salteados con salsa thai y arroz basmati con sésamo.

Noodles thai de pollo. Noodles de trigo, verduras y tiras de pollo salteadas con salsa thai y cebolla frita.

Pollo al teriyaki con champiñones. Tiras de pollo y champiñón, salsa teriyaki, arroz basmati, sésamo y cebolla frita.

POSTRES

- ✗ **Sorbete casero.** De piña colada, limón, mandarina o frambuesas.
- ✗ **Tarta de queso casera.** Con confitura de frambuesas.
- ✗ **Tarta de manzana Le Bistró.** Manzanas caramelizadas en su punto de canela y azúcar de caña, toffee, una bola de helado de vainilla y crumble de galleta.
- ✗ **Helados (1 bola a elegir).** Chocolate, vainilla, straciatella, avellanas y yogur con moras.

AVISANOS SI ERES CELÍACO. Además de los platos marcados como sin gluten o vegetarianos en el menú, hay otros ADAPTABLES A DIETA SIN GLUTEN Y/O VEGATARIANA. Consúltanos.