Le Bistró

Capriccino Bar et Restaurant

Menú del día

Menú del día 21,95 €

El menú induye un primero, un segundo, pan, una bebida (agua, copa de vino de la casa o caña de cerveza) y postre o café/infusión.

IVA incluido.

Pan sin gluten +1 €

No acumulable a otras ofertas.

En cumplimiento con la normativa Europea 1169/2011, existe un listado de alérqenos a disposición de los clientes. Pídase/o a nuestro personal.

No se permite fraccionamiento de cuenta en mesas de más de 4 comensales.

Para empezar

Crema del día

Pregunta cuál hemos preparado para hoy: puerros, champiñones, verduras, calabacín ... C'est Magnifique!!

Guiso del Día

Pregunta qué guiso hemos preparado para hoy.

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.

Ensalada César

Ensalada de mezclum de lechugas, croutons, pechuga de pollo, bacon crujiente, lascas de queso parmesano y nuestra salsa césar casera. Consulta opción sin gluten.

Ensalada templada de verduras asadas

La más ligera y sana, 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.

Ensalada Le Bistró

Mezclun de lechugas, croutons, nueces, bacon, queso de cabra y vinagreta casera de frambuesa. Consulta opción sin gluten.

Pomodoro a la parmesana

Tomate relleno de mousse de Parmesano Reggiano, pesto de avellana y crujiente de jamón serrano sobre cama de lechugas.

Carpaccio de ternera

Finas capas de carne de ternera (previamente congelada) aliñadas con aceite de albahaca y lascas de queso parmesano.

Disponible exclusivamente a mediodía de lunes a viernes, excepto festivos. Además, la dirección se reserva el derecho de suspender el Menú del Día en fechas especiales y días de alta afluencia (14 febrero, San Valentín; 19 de marzo, Día del Padre; Navidad; Semana Santa...). Puede consultar la disponibilidad en el 983 290 660.

El plato fuerte

Lasaña de ternera

Capas de pasta rellenas con salsa bolognesa y bechamel, gratinada al horno con queso Gouda. Opción sin gluten +1€

Lasaña de verduras

Capas de pasta rellenas de champiñón, calabacín, berenjena, salsa de tomate y salsa de queso de cabra y espinacas, gratinada al horno con queso mozzarella. Opción sin gluten +1€.

Risotto de setas al parmesano o de langostinos

Ternera Strogonoff

Tiras de carne de ternera adobada con salsa de champiñones y nata; acompañadas de arroz basmati.

Pollo al teriyaki con champiñones

Tiras de pollo y champiñón salteadas con salsa teriyaki y cebolla frita sobre cama de arroz basmati con sésamo.

Carrilleras con reducción de P.X

Carrillera de cerdo guisada al modo tradicional con base de crema de patata y reducción de PX.

Noodles thai de pollo

Con verduras y cebolla crujiente.

Cazuelita de pisto

Pisto casero con huevo frito y patata panadera.

Y para rematar

Sorbete casero

De limón, piña colada, mandarina o frambuesas. Consulta opciones sin gluten.

Tarta de queso casera

Con confitura de frambuesas.

Tarta de manzana Le Bistró

Manzanas caramelizadas en su punto de canela y azúcar de caña, toffe, una bola de helado de vainilla y crumble de galleta.

Helados

1 bola a elegir: chocolate, vainilla, straciatella, avellanas y yogurt con moras.

- Hemos marcado así los platos aptos para celíacos
- Hemos marcado así los platos vegetarianos

Avísanos si eres celíaco

Además de los platos marcados como sin gluten o vegetarianos en el menú, hay otros **adaptables a dieta sin glúten y/o vegetariana**. Consúltanos.