

Menú de noche

19,95 € por persona

Menú para un mínimo de dos personas.

Disponible de martes a jueves, excepto festivos y vísperas.

El menú incluye un primero, un segundo y un tercero para compartir; pan, dos bebidas (agua, copa de vino de la casa o caña de cerveza) y dos postres o café/infusión.

Si sois tres personas, o un número impar, añade un tercero, una bebida de menú y un postre por 11,95€.

Precio por persona e IVA incluido.

Pan sin gluten +1 €

No acumulable a otras ofertas. Descuento de Tarjeta de Fidelización NO aplicable con Menú Noche. No válido con tarjetas-cofre-bono regalo.

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

Para empezar

Carpaccio de ternera

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

Ensalada César

Un clásico de la cocina internacional. 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 Le Bistró

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

Ensalada Toscana

Mezclum de lechugas, bacon, manzana, cebolla frita, queso gorgonzola y salsa casera de mostaza dulce. *Consulta opción sin gluten.*

Seguimos con una buena pasta

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€.*

Pasta Fredo

Pasta cavatappi con nata, queso parmesano y salteado de pollo. *Consulta opción sin gluten.*

Pasta alla Trapanese

Pasta cavatappi con salsa de ajo, tomate, albahaca, avellanas, aceite de oliva y queso Parmesano Reggiano. *Consulta opción sin gluten.*

Continuamos con el tercero

Noodles thai de pollo

Verduras salteadas (cebolla, pimiento rojo y verde, calabacín, zanahoria y champiñones) con tiras de pollo con salsa thai y cebolla frita sobre una cama de noodles de trigo.

Thai wok de pollo

Verduras salteadas (cebolla, pimiento rojo y verde, calabacín, zanahoria y champiñones) con tiras de pollo con salsa thai sobre una cama de arroz basmati con sésamo. *Consulta opción sin gluten.*

Tiras de lomo teriyaki

Salteado de tiras de lomo de ternera y champiñón fresco con salsa teriyaki (salsa barbacoa japonesa no picante), acompañadas de arroz basmati con sésamo y cebolla frita.

Solomillo de cerdo con mousse de foie y reducción de PX

Y para rematar

Sorbete casero

De limón, piña colada, 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, toffe, una bola de helado de vainilla y crumble de galleta.

Helados

1 bola a elegir: chocolate, vainilla, straciatella, avellanas y yogurt con moras *Consulta opción sin gluten.*

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 gluten y/o vegetariana. Consúltanos.