

# Menú del día

## 18,95 €

El menú incluye 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 alérgenos a disposición de los clientes. Pídense/o a nuestro personal.

Disponibile exclusivamente a mediodía de lunes a viernes, excepto festivos.

## Para empezar

### Salmorejo

Nuestra versión de este plato tradicional de la cocina cordobesa.

### Carpaccio de calabacín

Finas rodajas de calabacín con tomate natural, albahaca y lascas de queso parmesano. Aliñado con aceite de oliva, sal y pimienta.

### Tímbal 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.

### 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.

## 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€.

### Pasta alla trapanese

Pasta cavatappi con salsa de ajo, tomate, albahaca, avellanas, aceite de oliva y parmesano reggiano. Consulta opción sin gluten.

### Risotto de setas al parmesano

### Solomillo de cerdo con mousse de foie y reducción de PX

### Pollo al teriyaki con champiñones

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

### Noodles thai de pollo

Tiras de pollo y verduras frescas salteadas con salsa thai y cebolla crujiente sobre cama de arroz basmati con sésamo

### Ternera Stroganoff

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

### 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

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

Avísanos si eres celíaco