



Entradas y guarniciones

Cremas

Crema de verduras

Crema de tomate con queso mozzazella y albahaca.

Crema de espinacas con crotones.

Crema de zanahoria con cebollín frito.

Ensaladas

César: Lechuga crespa, crotones, uchuvas, tocineta, tomate, queso parmesano, vinagreta.

Tropical: Lechuga crespa, mango, fresas, piña en trozos pequeños, maicitos, queso rallado y vinagreta.

Especial: Lechuga, espárragos, palmitos, maíz tierno, petipois, tiras de queso y vinagreta.

Gourmet: Lechuga crespa, tomates secos, queso blanco, champiñones y vinagreta balsámica.

De la casa: Lechuga crespa, rúgula, tomate cerezo, maní caramelizado y vinagreta agri dulce.

Vegetales al Wok: Zanahoria, espárragos, zuchinni, calabacín, mazorquitas, decorados con pasta de arroz.

Papas

Cazuela de papa asada con: Jamón y queso.

Espinaca, queso y tocineta

Papa pera.

Papa merengue.

Papa parisienne: bolitas de papa en mantequilla y perejil.

Papa rústica: cascos de papa asada en mantequilla, romero y cerveza.

Arroz.

Arroz capé: jamón, salsa soya, cebolla y apio.

Arroz mixto: raíces chinas, cebolla y repollo.

Arroz con ajonjolí. Arroz con espinaca.