



	<p style="text-align: center;"><b>MENÚ DE <i>Hoy</i></b> <span style="float: right;"><b>MENÚ <i>De</i> LEVANTE</b></span></p>
<p>MENÚ A MESA COMPLETA SERVICIO DE PAN INCLUIDO BODEGA NO INCLUIDA</p>	<p style="text-align: center;"><i>Centros de mesa:</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Rillette de atún con encurtidos y migas de sardina de bota</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pulpo de roca confitado con crema de patata y migas de pimentón de la vera</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Escoger entre:</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Pescado del día con <i>all i pebre</i> de alcachofas</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Arroz de galeras del grao</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Carrillera ibérica al vino tinto con boniato rojo</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Leche, cacao, avellanas y azúcar...</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>23€ POR PERSONA*</b></p>

EN CUMPLIMIENTO DEL RD126/2015 TENEMOS A DISPOSICIÓN DE NUESTROS CLIENTES TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS CONTENIDOS EN NUESTRA CARTA.

LES INFORMAMOS DE QUE NUESTROS MENÚS CUMPLEN CON EL RD 1420/2006 SOBRE PREVENCIÓN DE LAS PARASITOSIS POR ANISAKIS.

*\* Todos los precios son en euros y tienen el IVA incluido.*