Clavadito BAR by Saman

GASTROBAR MEDITERRÁNEO

Menú del día

Entrantes A ELEGIR UNO

Salmorejo con queso mascarpone

G L

Arroz marinero

CR H P SU

Tomate de la huerta con ventresca

P

Principales A ELEGIR UNO

Tacos de cochinita pibil con helado de aguacate

G L SU

Canelón de hummus envuelto en berenjena

G L FC SE

Flor de alcachofa confitada al natural

H SO

Postres A ELEGIR UNO

Fruta de temporada

Helado de queso de cabra con miel

L

Trampantojo de tomate

G L

BEBIDA INCLUIDA

Incluye 1 bebida: vino tinto, vino blanco, cerveza, agua o refresco.

25 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

LEYENDA DE ALÉRGENOS

G · Gluten CR · Crustáceos H · Huevo P · Pescado CA · Cacahuetes SO · Soja L · Lácteos FC · Frutos de cáscara AP · Apio M · Mostaza SE · Sésamo SU · Sulfitos AL · Altramuces MO · Moluscos

INFORMACIÓN ORIENTATIVA · CONFIRMAR SIEMPRE CON EL PERSONAL DE SALA

Clavadito BAR by Saman

MEDITERRANEAN GASTROBAR

Menu of the day

Starters CHOOSE ONE

Salmorejo served with mascarpone cheese

G L

Seafood rice

CR H P SU

Garden tomato with tuna belly

P

Main course CHOOSE ONE

Cochinita pibil tacos with avocado ice cream

G L SU

Hummus cannelloni wrapped in aubergine

G L FC SE

Natural confit artichoke flower

H SO

Dessert CHOOSE ONE

Seasonal fruit

Goat cheese ice cream with honey

L

Tomato illusion

G L

DRINK INCLUDED

Includes 1 drink: red wine, white wine, beer, water or a soft drink.

€25

PER PERSON · VAT INCLUDED

ALLERGEN KEY

G · Gluten CR · Crustaceans H · Egg P · Fish CA · Peanuts SO · Soy L · Milk FC · Tree nuts AP · Celery
M · Mustard SE · Sesame SU · Sulphites AL · Lupin MO · Molluscs

FOR GUIDANCE ONLY · ALWAYS CONFIRM WITH OUR STAFF