











Bio Menú - Organic Menu

Martes - Tuesday

 Ensalada con Queso o	-	 Salad with Cheese or
 Sopa de Ajo o	-	 Garlic Soup or
 Crema de Verduras	-	 Vegetable Cream

 Brócoli al vapor gratinado con Bechamel y Tofu o	-	 Steamed Broccoli gratin with Bechamel sauce and Tofu or
Fritura de La Bahía	-	Bay Fried Fish

 Pastel de Patatas con Tomate y Albahaca o	-	 Potato Cake with Tomato and Basil or
Pimiento relleno de Carne	-	Pepper suffed with Meat

Tarta de Plátano	-	Banana Cake
Tarta de Chocolate	-	Chocolate Cake
Tarta de crema de Limón	-	Lemon crème cake
Flan de huevo Casero	-	Home Made Egg Caramel
Fruta del tiempo	-	Fresh fruit

Pan, vino tinto o agua incluido - Including bread, red wine or water

15.52 Euros

(IVA incluido) (VAT included)



Plato vegetariano / Vegetarian plate

¡Preparamos Comida Para Llevar!