



CAFÉ DE FRANCE

LAS FÓRMULAS

EXCEPTO FINES DE SEMANA Y FESTIVOS

PLATO DEL DÍA

17.50

ENTRADA + PLATO DEL DÍA

21.00

PLATO DEL DÍA + POSTRE

21.00

ENTRADA + PLATO + POSTRE

24,50

MENU DE NIÑOS

MENOS DE 12 AÑOS. 12.50

Filete de Carnicero (180 g) o Nuggets de Pollo
servido con papas fritas

Una bola de helado de tu elección o Fondant de Chocolate

¡SUGERENCIA DE FIN DE SEMANA!

DEPENDIENDO DEL MERCADO

CADA VIERNES GRAN AIOLI PROVENZAL

24.00

Filete de bacalao, huevo duro, gambas, caracoles,
patatas, coliflor, judías verdes, zanahoria,
calabacín y alioli casero

TODOS NUESTROS PLATOS SE REALIZAN EN EL SITIO

Precios netos en euros - Servicio incluido.

Nuestras recetas pueden contener alérgenos importantes.
(Reglamento UE nº 1169/2011),

una lista de los cuales está disponible a su solicitud.

El abuso de alcohol es peligroso para la salud.
consumir con moderación


PREGUNTA POR NUESTRAS

COPAS, HELADOS Y

SORBETES COMPLETOS DE FRUTAS

ENSALADAS

VEGETARIANO. 17.50

Ensalada, tomates, pesto casero, pesto casero, verduras
asadas (berenjenas, pimientos, calabacines), queso feta y berros 

CÉSAR. 18.00

Ensalada, tomates, cebolla frita, tiras de pollo empanizadas,
huevo duro, virutas de parmesano, salsa César casera

SETOISE. 18.50

Ensalada, tomates, pulpo marinado, cebolletas, vinagre de frambuesa

FOCACCIA DE FRANCIA 18.00

Ensalada, focaccia, tomates, jamón crudo, burrata y pesto casero

ITALIANO 18.00


Ensalada, tomates, burrata, jamón crudo, melón y pesto casero

CLEOPATRA 19.00

Ensalada, tomates, gambas, salmón ahumado, cebolletas, cebolla
frita, crema de cebollino y limón

PLATOS

FALAFELS 17.00

Bolitas de garbanzos con especias y acompañamiento del momento 

RAVIOLES DEL DAUPHINÉ A LA GÉNOVA - 17:00 h.

Pesto casero, tomates frescos, jamón crudo y virutas de parmesano

TENTÁCULOS DE PULPO A LA PLANCHA, SALSA CHIMICHURRI 24.00

Puré de patatas y verdura del momento

FILETE DE RUBINA CON SALSA VIRGEN Y RISOTTO CREMOSO DE AZAFRÁN - 21.50

RISOTTO DE CAMARONES, BURRATA Y AZAFRÁN. 19.00

PALETILLA DE CORDERO CRUJIENTE DE 7 HORAS. 24-50

Jugo fuerte de tomillo servido con puré de patatas.

ANDOUILLETTE AAAAA GRATINADA CON MOSTAZA A LA ANTIGUA 19.00

servido con papas fritas y ensalada

ENTRECÔTE 24.50

Mínimo 300 gramos. Servido con papas fritas y ensalada

TARTARES SERVIDOS CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA

TARTAR DE CARNE TRADICIONAL 19.00

A cuchillo, preparado por nosotros.

TARTAR DE TERNERA CON SABORES ASIÁTICOS. 19.00

A cuchillo, salsa de soja, jengibre, cilantro, sésamo

TARTAR DE ATÚN 19.00

Atún fresco, aceite de oliva, cebolleta, limón, jengibre, soja, ajo y sésamo

HAMBURGUESAS SERVIDAS CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA


HAMBURGUESA "CAFÉ DE FRANCIA". 19.00

Pan de hamburguesa orgánico, filete carnicero, cheddar maduro,
tomates, panceta asada, cebollas confitadas y salsa para hamburguesas << casera >>

HAMBURGUESA DE POLLO. 19.00 Pan

de hamburguesa ecológico, filete de pollo empanizado, comté, cebolla confitada, tomate y salsa tártara << casera >>

HAMBURGUESA VEGETARIANA, 18.00

Pan de hamburguesa orgánico, filete de verduras, queso cheddar
maduro, cebolla confitada, tomate, salsa para hamburguesa << casera >> 

QUESOS Y POSTRES

PLATO DE QUESO CON ENSALADA Y NUECES 12.50

BABA CON RON Y CHANTILLY. 9.50

TARTA DE MERENGUE DE LIMÓN 8.50

TURRÓN HELADO CON CREMA DE TURRÓN DE MONTÉLIMAR. 8.50 CON SU COULIS DE FRUTOS ROJOS

PAVLOVA CON PIÑA, HELADO DE PASIÓN, VAINILLA Y CHANTILLY. 8.50

FONDANT DE CHOCOLATE, HELADO DE VAINILLA Y CHANTILLY 8.50

POSTRE DEL DÍA. B.50

TÉ O CAFÉ GOURMET, 4 POSTRES Y CHANTILLY. 9.50