

NORMAS GENERALES PARA EL USO DE LA CAFETERIA Y RESTAURANTE POR PROTOCOLO COVID

- En las instalaciones de la cafetería y restaurante se mantendrán en todo momento las medidas COVID, entre ellas:
 - Se mantendrá en todo momento la distancia de seguridad.
 - Es obligatorio el uso de la mascarilla
 - Se desinfectarán las manos a la entrada de las instalaciones.
- No se puede consumir en barra. En la barra solo se podrán pedir las bebidas para llevar a las mesas, respetando las distancias de seguridad y usando mascarilla.
- No se servirá en mesa por parte de los camareros. La comida la cogerá el cliente en la zona de "self service" y la bebida en la zona de barra, respetando las distancias de seguridad y usando mascarilla.
- En mesa se servirán por parte de los camareros únicamente los menús especiales.

FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE SELF SERVICE

- El funcionamiento a mediodía será de 14:00 a 16:00 horas durante las cuales se ofrecerá el servicio de comidas, que consistirá en:
 - Menú con primer, segundo plato y postre a elegir, incluyendo pan y una bebida.
 - **PRECIO: 11€**
- El funcionamiento por la noche será de 19:00 a 22:00 horas, durante las cuales se ofrecerá servicio de raciones y bocadillos.
 - Los precios serán los marcados en la zona de self service y en los mismos se incluye el pan.
 - Las bebidas se pedirán en barra.

FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE CARTA EN LA ZONA DE RESTAURANTE

- Durante el horario de funcionamiento, de 14:00 a 16:00 y de 19:00 a 22:00, existen tres menús especiales que se servirán por los camareros en mesas completas.
- Para este servicio existe en las instalaciones una zona delimitada para el mismo.
- Los menús incluyen servicio, pan y una bebida.

MENÚ 1:

- Primero a elegir:
 - Paella de marisco. (Arroz, gambas, mejillones, almejas y calamar)
 - Salmorejo Extremeño con huevo hilado jamón, y AOVE, o gazpacho. (Tomate, ajo, pan y aceite emulsionado)
 - Espárragos verdes a la brasa con bacon y parmesano.

- Segundo a elegir:
 -
 - Carrilleras de cerdo estofadas. (Carne guisada con verduras y vino tinto)
 - Solomillo de cerdo con salsa strogonof. (Solomillo con cerdo con salsa de cebolla, ajo, champiñones, mostaza antigua, caldo de carne, brandy y nata)
 - Suprema de merluza con salsa de gambas. (Salsa con puerro, ajo, gambas, caldo de pescado y nata)

- Postre de la casa

PRECIO: 20€

MENÚ 2

- Primero a elegir:
 - Huevos rotos con jamón y mouse de foie.
 - Ensalada de pollo con salsa cesar y queso feta.

- Segundo a elegir:
 - Pluma ibérica con mojo picón estilo asiático. (Salsa canaria con aceite, ajo, pimentón, encurtidos, miel, vinagre, orégano, soja y pan tostado)
 - Lubina con tallarines de verduras y soja. (Lubina asada con verduras salteadas y salsa de soja)

- Postre de la casa

PRECIO: 25€

MENÚ 3

- Primero a elegir:
 - Foie micuit con manzana, y compota de frutos rojos. (Higado de pato cocinado a baja temperatura y aromatizado con brandy y vino dulce)
 - Pulpo con salsa romescu. (Pulpo con salsa de tomate asado, almendras, pimentón, ajo, orégano, aceite, vinagre y pan)
- Segundo a elegir:
 - Entrecot de ternera aromatizado con romero y ajo.
 - Bacalao confitado con parmentier de patata y crema de piquillos. (Bacalao cocinado a baja temperatura en aceite, puré de patatas emulsionado con mantequilla, nata y agua de su cocción y una salsa fina de piquillos asados)
- Postre de la casa.

PRECIO: 30€

MENÚ INFANTIL

- Plato combinado (Pollo, croquetas y patatas fritas)
 - Pan, bebida y postre

PRECIO: 11€