

**14-15 de abril de 2018**

## **Menú gourmet**

Migas de la casa con guarnición

Caracoles a la llauna

Calçots a la brasa con romesco

Sartén de huevos estrellados sobre patatas confitadas y virutas de ibérico

Pulpo a la gallega con cachelós, pimentón de la vera y aceite de oliva

Canelón de pasta brick relleno de rabo de toro con setas y reducción de oporto

Carapcio de jabalí con virutas de parmesano

Corazones de alcachofas salteados con guisantes, sepia, cebolla tierna y virutas de ibérico

Arroz caldoso con bogavante

Caldero de Arroz con liebre y setas frescas

Caldero de arroz con rape, sepia y chirlas

Caldereta de langosta

Lomo de Bacalao con samfaina

lomo de mero amarillo en suquet de Menorca

Chuleta de ternera a la brasa a la piedra **( Min. 2 pax )**

**Pierna o paletilla de lechazo asada a la segoviana (sup.sobre menu 7.00€)**

## **Pan, bebida y postre**

**Precio: 30.95 € IVA incluido**

## **Menú del día**

Más que tapas

Cazuelita de marisco a la marinera

Ensalada de patata asada, pimientos rojos escalivados, lomos de sardinas marinados y vinagreta de huevo duro

canelones rellenos de carne y setas frescas gratinados con bechamel de foie

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de mero con crema de gambas

salteado de trigueros y setas frescas con chirlas y gambitas

Corazones de alcachofas salteados con guisantes, cebolla tierna y virutas de ibérico

Sartén de huevos estrellados sobre patatas confitadas con virutas de ibérico

Caldero de Arroz con buey de mar

Arroz de montaña con setas frescas y alcachofas

Arroz con caldoso con codorniz, setas y alcachofas

Fideos negros con sepia y chirlas

Arroz con cuerpos de cangrejo azul

Tronco de merluza a la donosti

Solomillo de ibérico de orza con patatas paja y huevos cabreados

Picaña de ternera de nebraska a la brasa

**Rabo de buey con pochas de Navarra (supl. Sobre menú 3.5 €)**

**Pierna de cabrito asada a la segoviana (supl. sobre menú 7.95€)**

*Pan, y postre*

**BEBIDA NO INCLUIDA Precio: 19.95 € IVA incluido**