

28-29 DE NOVIEMBRE DE 2020

MENÚ GOURMET

PRIMEROS PLATOS A ELEGIR:

CARACOLES A LA LLAUNA

MIGAS DE LA CASA CON GUARNICIÓN

CANELON DE RABO DE TORO CON SETAS
FRESCAS Y REDUCCIÓN DE OPORTO

TARTAR DE ATUN MARINADO Y
AGUACATE CON SALSA DE MOSTAZA Y
SOJA

CALÇOTS A LA BRASA CON ROMESCO

SARTEN DE HUEVOS ESTRELLADOS
SOBRE PATATAS PAJA CON CARNE DE
BOGAVANTE Y SU CREMA

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

ARROZ CALDOSO CON LIEBRE Y SETAS
FRESCAS

CALDERETA DE LANGOSTA

TRONCO DE CORVINA A LA DONOSTI

MANITAS DE IBERICO RELLENAS DE
SETAS FRESCAS A LA BRASA CON SECAS

CHULETA DE TERNERA A LA BRASA (EN
PIEDRA) **(MIN. 2 PAX)**

**COCHINILLO ASADO A LA
SEGOVIANA (SUP. SOBRE MENÚ 5,00
€)**

**PIERNA LEHAZO A LA SEGOVIANA
(SUP. SOBRE MENÚ 5,00 €)**

PAN Y POSTRE

BEBIDA NO INCLUIDA

PRECIO: 30 .95 € IVA INCL.

MENÚ DEL DÍA

PRIMEROS PLATOS A ELEGIR:

ALCACHOFAS A LA BRASA CON AJADSA Y
ROMESCO

CAZUELITA DE PESCADO Y MARISCO

CANELÓN DE PASTA FRESCA RELLENO DE
PESCADO Y MARISCO GRATINADO CON
BECHAMEL DE PIQUILLOS

HABITAS CONFITADAS CON CEBOLLA
SALTADAS CON SEPIONES

TARTAR DE ATUN MARINADO Y AGUCATE
CON SALSA DE MOSTAZA Y SOJA

SARTEN DE HUEVOS ESTRELLADOS SOBRE
PATATAS PAJA CON CARNE DE BOGAVANTE Y
CREMA

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:

ARROZ CALDOSO CON GALERAS, SEPIA Y
CHIRLAS

ARROZ CON POLLO DE PAGÉS, COSTILLA DE
IBÉRICO Y JUDIAS VERDES

ARROZ A BANDA CON RAPE, CAMARONES Y
CHIRLAS

SOLOMILLO DE IBÉRICO DE ORZA A LA
PLANCHA CON PATATA PAJA Y HUEVOS
CABREAOS

PIERNA DE CORDERO RELLENA DE SETAS AL
HORNO CON DADOS DE PATATA

PULPOS A LA PLANCHA CON AJADA Y PATATA
AL HORNO

**RABO DE BUEY CON POCHAS DE
NAVARRA (SUP. SOBRE MENÚ 3.95 €)**

**PIERNA DE CABRITO A LA SEGOVIANA
(SUP. SOBRE MENÚ 8.00 €)**

**COSTILLAS DE CABRITO A LA MILANESA
(SUP. SOBRE MENÚ 3.95 €)**

PAN Y POSTRE

BEBIDA NO INCLUIDA

PRECIO: 21 .95 € IVA INCL