

**11 de agosto de 2018**

**Menú gourmet**

Migas de la casa con guarnición

Caracoles a la llauna

Canelón de rabo de toro con setas y reducción de oporto

Tartar de atún marinado y aguacate con salsa de soja

Habitas confitadas salteadas con virutas de ibérico

Ensalada de cogollos, salmón marinado con queso trufado

Huevos estrellados, patatas paja y crema de bogavante

Arroz caldoso con bogavante

Caldero de Arroz con liebre y setas frescas

Caldereta de langosta

Arroz caldoso con rape y almejas

Mero amarillo en suquet de Menorca

Manitas de ibérico deshuesadas rellenas de setas frescas a la brasa con fritas y padrón

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

**Pierna o paletilla de cabrito a la brasa (sup.sobre menú 6.00€)**

**Cochinillo asado a la segoviana (sup.sobre menú 3,95€)**

**Pan, bebida y postre**

**Precio: 30.95 € IVA incluido**

**Menú del día**

Más que tapas

Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón

Ensalada de cogollos, salmon marinado y crema de queso trufado

Fritura de pescado a la andaluza

Tartar de atún y aguacate con salsa de soja

Lasaña de verduras y setas con crema de ceps

Steak tartar con helado de mostaza

Huevos estrellados en base de patatas paja y carne de bogavante con su crema

Caldero de Arroz con buey de mar

Arroz de montaña con setas frescas y alcachofas

Arroz con rabo de buey y judías verdes

Fideos negros con sepia y chirlas

Solomillo de orza con huevos cabreados

Suprema de merluza a la Navarra

Picaña de agnus con fritas y padron

Mollejas de cordero en salsa de picante suave

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

**Cochinillo asado a la segoviana (supl. sobre menú 6.95€)**

**PAN Y POSTRE**

**BEBIDA NO INCLUIDA 19.95 €/iva incluido**

