

Miércoles 24 de octubre de 2018

Menú especial

Primeros (todo incluido)

Tortilla de setas y virutas de ibérico
Pescaitos a la andaluza

Segundos a elegir:

Arroz caldoso con bogavante
Arroz caldoso con liebre
Caldereta de bogavante
Lomo de corvina a la brasa con refrito de ajos y chirlas
Chuleta de potro a la brasa (mínimo 2 personas)
Pierna de cabrito a la segoviana (suplemento sobre menú 7,00 €)
Cochinillo asado a la segoviana (suplemento sobre menú 6.00€)

Pan, bebida y postre

Precio: 25.95 €/persona IVA incl

Menú del día

Lasaña de verduras y setas con crema de ceps
Arroz de montaña con setas frescas y alcachofas (Aprox. 20 min.)
Garbanzos salteados con espinacas, huevo duro y virutas de ibérico
Ensalada de hojas variadas con granada y queso seco
Tartar de atún y aguacate con salsa de soja
Sartén de huevos con patatas confitadas con virutas de ibérico

Capelón de pasta brick relleno de rabo de toro con guarnición de setas frescas con reducción de oporto (Suplemento sobre menú 4,95€)

Caracoles a la llauna (Suplemento sobre menú 4,95€)

Setas de cardo frescas salteada con virutas de ibérico (Suplemento sobre menú 4,95€)

Bistec de potro a la plancha con fritas de la casa y padrón
Solomillo de ibérico con salsa de café de Paris con champiñones
Peixet de ternera a la brasa con hamburguesa de verduras a la plancha
Pulпитos a la plancha con ajada y fritas de la casa
Sardinas a la plancha con ajada y hojas frescas
Cogote de convina a la brasa con refrito de ajos y chirlas con verduras al vapor

Pan, bebida y postre

Precio: 15.45 € IVA incluido

Vino tinto Montecillo Crianza D.O.Q.Rioja (suplemento 9.90 €)
Vino blanco Mar de frades D.O Rias Baixas (suplemento 11.95 €)

