

Lunes 23 de julio de 2018

Menú especial

Primeros (todo incluido)

*Pimientos del piquillo rellenos de brandada de mero con crema de gambas
lomos de boquerones a la gaditana*

Segundos a elegir:

Arroz caldoso con bogavante

Arroz caldoso con liebre

Caldereta de langosta

Cogote de merluza a la brasa con refrito de ajos y chirlas

Rabo de buey con pochas de Navarra

Chuleta de ternera a la brasa (mínimo 2 personas)

Pierna de cabrito a la segoviana (suplemento sobre menú 6,00 €)

Cochinillo asado a la segoviana (suplemento sobre menú 6.00€)

Pan, bebida y postre

Precio: 25.95 €/persona IVA in4

Menú del día

Caldero de arroz marinero

Ensalada mezclum con patata, bacalao confitado, naranja y vinagreta de huevo duro
Berberechos frescos al vapor

Wok de verduras y setas frescas salteadas con virutas de ibérico

Sartén de huevos poché sobre base de patatas paja con carne de bogavante y su
crema

Gazpacho de judías pintas con picatostes y virutas de ibérico

Caracoles a la Ilauna (Suplemento sobre menú 4.95€)

**Canelón de pasta brick relleno de rabo de toro con reducción de oporto
(Suplemento sobre menú 4.95€)**

Navajas gallegas a la plancha (Suplemento sobre menú 6,95 €)

Lomo de bacalao al punto de sal sobre base de patatas confitadas con samfaina

Lomo de bonito a la brasa con ajos tiernos confitados y chirlas

Picaña de ternera a la brasa con patatas a lo pobre

Costilla de ibérico a la brasa con berenjenas a la andaluza con toque de miel

Cazuelita de albóndigas de ternera y foie en salsa con dados de sepia

Pan, bebida y postre

Precio: 15.45 € IVA incluido

Vino tinto Casa de la hermita Crianza D.O. Jumilla (suplemento 9.95 €)
Vino blanco Mar de frades D.O Rias Baixas (suplemento 11.95 €)

