

21 de marzo de 2018

menú del día

Alcachofas a la brasa con romesco y ajada

Fideos negros con sepia y chirlas de costa

Canelones de pasta fresca rellenos de bogavante y bacalao gratinados con bechamel

Ensalada mezclum con remolacha, patata, calabaza y dados de queso fresco

Wok de verduras salteadas con setas frescas y virutas de ibérico

Potaje de garbanzos, espinacas y bacalao

Caracoles a la olla (Suplemento sobre menú 4.95€)

Canelón de rabo de toro con setas y reducción de oporto (Suplemento sobre menú 4.95€)

Setas de cardo salearadas con jamón (Suplemento sobre menú 4.95€)

Pez espada a la plancha con tomate natural confitado

Fritura de pescado a la andaluza con hojas frescas

Tronco de merluza a la brasa con refrito de ajos y chirlas con verduras al vapor

Solomillo de ibérico al whisky con manzana al horno

Muslo de pollo relleno de setas con crema de foie y dados de patata

Pluma de ibérico a la brasa con patatas a lo pobre

pan, bebida y postre

Precio: 15.45 € iva incluido

menú especial

Primeros (todo incluido)

Buñuelos de bacalao

Mejillones al vino tinto

Segundos a elegir:

Arroz caldoso con bogavante

Arroz caldoso con liebre

Caldereta de langosta

Lomo de mero amarillo en suquet de menorca

Rabo de buey con pochas de Navarra

Chuleta de ternera a la brasa **(mínimo 2 personas)**

Pierna o paletilla de cabrito a la brasa **(suplemento sobre menú 7.00€)**

Cochinillo asado a la segoviana **(suplemento sobre menú 5.00€)**

pan, bebida y postre

Precio: 25.95 €/persona iva incluido