

Martes 1 de diciembre de 2020

Si necesita información sobre alergénos, pregunte a nuestro personal

Menú del día

Migas de la casa con guarnición

Arroz con manitas de ibérico deshuesadas, caracoles y judías verdes (**APROX. 20 MIN.**)

Champiñones portobello rellenos de jamón ibérico con crema de ceps

Canelón de pasta fresca relleno de pescado y marisco gratinado con bechamel de piquillos

Sartén de huevos estrellados sobre patatas confitadas con virutas de ibérico

Habitas confitadas salteadas con sepiones

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

Canelón de rabo de toro con setas y reducción de oporto
(Suplemento sobre menú 4,95€)

Rovellones a la plancha con ajada
(Suplemento sobre menú 6,95€)

Bacalao fresco sobre patata confitada gratinado con muselina de puerros

Lomo de dorada a la brasa con refrito de ajos y chirlas con verduras al vapor

Surtido de ibéricos con secas salteadas

Medallones de ternera angus a la brasa con fritas a la casa

Pan, bebida y postre

Precio: 15.95 € IVA incluido

Menú especial

Primeros platos:

Cualquier primer plato de nuestro menú del día

Segundos a elegir:

Arroz caldoso con bogavante

Arroz caldoso con liebre y setas frescas

Caldereta de langosta

Tronco de lubina a la brasa con refrito de ajos y almejas con verduras al vapor

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

Pan, bebida y postre

Precio: 26.95 €/persona
IVA incl.



Vino blanco barbadillo D.O. Tierra de Cadiz (suplemento 2.95 € sobre la bebida del menú)



Vino tinto D.O. Rioja Marques del Atrio (suplemento 9.90 € sobre la bebida del menú)