

MENÚ GASTRONÓMICO

PRIMEROS

CROQUETAS DE JAMÓN CON PATATAS CERILLA
NUESTRO PLATO DE CUCHARA...
ENSALADA DE SEPIA REBOZADA CON ALI-OLI
PASTA A LA BOLOÑESA DE TERNERA
ESPARRAGOS BLANCOS CON SALMÓN MARINADO
HUEVOS ROTOS CON SETAS DE CARDO

SEGUNDOS

ENTRECOT DE TERNERA A LA PIMIENTA 200 GR.
BACALAO EN TEMPURA CON PEQUEÑA ENSALADA
EMPERADOR EMPANADO
BISTEC DE TERNERA CON JAMÓN Y QUESO FUNDIDO
ESCALOPE DE TERNERA AL PARMESANO CON SALSAS DE TOMATE
TORTILLA ESPAÑOLA RECIÉN HECHA CON TRIGUEROS Y ATÚN
EMPERADOR A LA BILBAÍNA

POSTRES

NATILLAS CASERAS
DELICIOSO ARROZ CON LECHE
FLAN DE HUEVO AL CAMELO
TARTA DE QUESO CON COULIS DE FRAMBUESAS
HELADO DE NATA Y CHOCO Ó NATA Y FRESA
PIÑA Ó MELOCOTÓN EN ALMÍBAR

MENÚ COMPLETO POR PERSONA: 19.90 €.

"SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DE 12:30H. A 15.30H."

EL MENÚ INCLUYE: PRIMERO, SEGUNDO, POSTRE, PAN Y UNA BEBIDA

LA BEBIDA: VINO TINTO, COPA DE CERVEZA, ZUMO Ó AGUA MINERAL

EL MENÚ NO SE PUEDE COMPARTIR ENTRE VARIAS PERSONAS

IMPUESTOS INCLUIDOS