

MENÚS ESPECIALES TEMPORADA 2017*



*CONSUMISIONES DE BARRA
NO INCLUIDAS EN MENU

• ENTRANTES PARA CADA 4 PERSONA •

APERITIVO DE LA CASA

SURTIDO IBÉRICO DE BELLOTA CON QUESO

SALTEADO DE ALCACHOFAS, ESPÁRRAGOS, CALABACÍN Y
ALMENDRAS, CREMA DE PARMESANO Y SAL DE JAMÓN

SAQUITOS DE WONTON RELLENOS DE QUESO QUARK, SOFRITO DE PUERROS Y GAMBAS

• PLATO INDIVIDUAL (A ELEGIR UNO) •

LOMO DE PESCADO PLANCHA, BILBAÍNA O ELABORADO

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE MANZANA

• POSTRE •

SURTIDO DE NUESTRA REPOSTERIA CASERA

CAFÉ

MENU N°1



600 954 552
954 542 477

PRECIO X
PERSONA:
40,00€
IVA inc.

LA BODEGA EN EL MENÚ: EN TODOS LOS MENUS ESTARAN INCLUIDAS LOS APERITIVOS DE CERVEZA, REFRESCOS, AGUAS EN MESA. LA BODEGA BASICA SE COMPONDRÁ:
VINO BLANCO: VERDEJO D.O. RUEDA VINO TINTO: CRIANZA D.O. RIOJA O VINO TINTO: ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO PARA VINOS DE RANGOS SUPERIOR CONSULTAR