

MENÚ

DEL 30 DE SEPTIEMBRE A 2 DE OCTUBRE

PRIMER PLATO:

HUEVOS ROTOS CON BUTIFARRA NEGRA

ENSALADA DE CORAZONES DE ALCACHOFAS, ROMESCO, PARMESANO, ACEITE DE FRUTOS SECOS

CANELONES TRUFADOS

MEJILLONES A LA MARINERA

SEGUNDO PLATO:

FIDEUA DE PESCADO

ARROZ CON AGUJA IBÉRICA A BAJA TEMPERATURA Y VERDURAS

MELOSO DE TERNERA CON PARMENTIER DE PATATA Y SALSA PERIGORD

PIEZ ENTEREA DE RÉMOL CON VERDURAS Y TARRINA DE PATATA (SUPL. 4 €)

CALAMARES PLANCHA CON CEBOLLA TIERNA, ESCALIBADA Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO

POSTRE

AGUA, CERVEZA O COPA DE VINO, PAN

*

PRECIO:

18,50 € IVA INCLUIDO