

Menú diario 09-11-2019

Primeros platos a escoger

Ensalada de la huerta con atún

Ensalada de salmón ahumado con salsa rosa y frutos secos

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas

Esqueixada de bacalao Giraldo

Sopa de galets con picadillo (huevo y jamón ibérico)

Fideua de pescado y marisco con alioli

Canelones caseros gratinados con bechamel de ceps

Gambas a la plancha con ajo y perejil (suplemento 6.00€)

Caracoles a la llauna con alioli (suplemento 5.00€)

Segundos platos a escoger

Conejo escabechado con miel y vinagre

Jamoncitos de pollo al curry (un poco picante)

Mero fresco a la plancha con patatas panaderas

Jarrete de ternera cocinado en su jugo con verduritas
y vino tinto

Meloso de ternera cocinado a la antigua sobre puré de patata

Lubina fresca (limpia) a la parrilla con verduritas y salsa de soja

Butifarra a la brasa con patatas fritas

Espaldita de cabrito rustida con patatas (suplemento 7.00€)

Entrecot de ternera a la brasa (suplemento 6.00€)

Paletilla de cordero rustida a la segoviana (suplemento 6.00€)

Postres caseros a escoger

Mel y mato o Flan de café con nata

Brownie de chocolate con nueces o tarta al wiski

Arroz con leche o Flan de huevo con nata

Vino tinto, vino blanco, vino rosado, refrescos, agua mineral

Precio por persona 19,50€

Medio menú 12.50€