

# Menú diario 03-11-2019

## Primeros platos a escoger

Ensalada de la huerta con atún

Ensalada de salmón ahumado con salsa rosa y frutos secos

Esqueixada de bacalao

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas

Lentejas estofadas

Mejillones a la marinera

Fideua de pescado y marsico con tinta de calamar y alioli

Canelones caseros gratinados con bechamel

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

Caracoles a la llauna (suplemento 5.00€)

## Segundos platos a escoger

Conejo escabechado con miel y vinagre

Pollo guisado al vermut con trompetas

Churrasco de ternera cocinado en su jugo

Lubina fresca a la parrilla con verduritas

Salmón fresco salteado con verduras

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura al vino tinto

Butifarra o secreto a la brasa con patatas fritas

Arroz con bogavante mínimo 2 personas (suplemento 7.00€)

Entrecot de ternera a la brasa (suplemento 5.00€)

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

## Postres a escoger:

Mel y mato, Browne casero con nueces

Cuajada con miel y nueces o flan de huevo con nata

Flan de café con nata o Mousse de chocolate y nata

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

**Precio por persona 19,50€**

**Medio menú 12.50€**