

DOMINGO
15
MAYO

Reservas
T.974 363410



MENÚ
DEL
DÍA

COMENZAMOS ELIGIENDO

Ensaladilla rusa con langostinos cocidos
Ensalada de verduritas asadas, queso de cabra y tapenade de olivas negras
Cazuela de migas del Pastor con longaniza frita y uvas
Arroz meloso de boletus edulis con lascas de Parmesano
Crema de calabacín con salmón ahumado
Canelón de pollo de corral, foie y su salsita

DEL MAR Y DE LA TIERRA

Rape en medallones con salsita de cava y azafrán de Atarés
Tako de bacalao cocinado al vapor con salsa vizcaína
PATITA DE PULPO MARCADA A LA PARRILLA CON PATATA ASADA, PIMENTÓN
AHUMADO Y AOVE (SUPL. 13€)
Carrilleras de cerdo en guiso tradicional al Merlot
Entrecot de vaca con salsa de olorosos
Cordero en caldereta a la pastora
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA AL GUSTO (SUPL. 10€)
COCHINILLO DESHUESADO CON SALSA DE OPORTO (SUPL. 8€)
COSTILLAS DE CORDERO A LA PLANCHA CON SU GUARNICIÓN (SUPL. 9€)

TERMINAMOS

Fruta del día: Melón
Conde con gel de mango
Flan de plátano al chocolate caliente
Jaqués con nata y frutos rojos
Tiramisú con chantilly
Profiteroles con chocolate caliente

Agua Mineral "El Acebo" - Vino tinto de la casa - Gaseosa

20,00€

