

Menú diario 24 -02 - 2018

Primeros platos a escoger

Ensalada de la huerta con atún

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas

Ensalada de Salmón queso fresco, frutos secos y salsa rosa

Tartar de atún rojo

Lentejas estofadas con chorizo y panceta

Alcachofas a la brasa con salsa romesco

Esqueixada de bacalao

Bonito fresco en escabeche

Sopa de cebolla con galets

Gambas a la plancha con ajo y perejil (suplemento 5,00€)

Caracoles a la llauna (suplemento 6,00€)

Segundos platos a escoger

Carrilleras de ternera cocinadas a baja temperatura con setas

Conejo rustido al estilo brasería

Hamburguesa casera de carne a la parrilla con patatas fritas

Merluza fresca a la parrilla con patatas panaderas

Bacalao a la muselina de ajos

Atún rojo a la parrilla con patatas panaderas y verduritas

Salmón fresco a la parrilla con patatas panaderas

Carnes a la brasa a escoger: Pollo, Butifarra, Churrasco de ternera,

Pies de cerdo

Entrecot de ternera a la brasa (suplemento 6,00€)

Paletilla de cordero a la Segoviana (suplemento 7,00€)

Postres

Mil-hojas de nata, Tarta Whisky, Brownie casero con nueces,

Fresas con nata, Natillas caseras

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

Precio por persona 17,50 €

Medio menú 10,50€