



MENU WEEK 21-30 Noviembre 2014

Primeros platos (A elegir)

Alcachofas a la parrilla con sal Maldón
Ensalada verde con aguacate, naranja, mango y vinagreta
de cítricos
Bienmesabe en adobo al estilo de San Fernando
Croquetas cremosas de carabinero

Segundo plato (A elegir)

Arroz marinero limpio con Alioli (min. 2p)
Arroz con picantón y verduritas (min. 2p)
Daditos de carne roja salteados a los ajos tiernos
Chirones de potera al Ajili-mojili

El final más dulce

(A elegir un postre o café o infusión)

Tiramisú y su Amaretto
Filloas de crema pastelera
Pannacotta del valle de Aosta y frutos rojos
Carpaccio de piña y mango
Tejas de almendra
Café Arábica e infusiones naturales

PRECIO POR PERSONA 25,00 €

**IVA AL 10% NO INCLUIDO,
ESTE PRECIO NO INCLUYE LA BEBIDA**