

MENÚ WEEK 21-30 Noviembre 2014

Para empezar (a elegir uno)

Mejillón de Boiro al laurel
Ensaladilla Rusa de Merluza de pincho y hueva de trucha
Saquitos crujiente de queso cremoso y langostinos
Tortillitas de camarones, con salvitxada

Segundos platos (a elegir uno)

Arroz marinero limpio(seco o caldoso)
fritos de pitxin con patata hilada
Merluza de pincho estilo Orio
Hamburguesa de carne roja,
reducción de mostaza antigua y chips

El dulce final

(a elegir un postre o café o infusión)

Sotobo de chocolate fluido
Tiramisú clásico y su Amaretto
Frutos rojos salteados al PX con crema helada de nata y canela
Filloas crujientes de crema pastelera

Tejas de almendra y trufas de cacao
Café Arábica e infusiones naturales

PRECIO POR PERSONA 25,00 €
IVA AL 10% NO INCLUIDO,
ESTE PRECIO NO INCLUYE LA BEBIDA