



MENU WEEK NOVIEMBRE 21-30 2014

Para empezar (a elegir uno)

Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón
Morcilla de León salteada con patata hilada
Croquetas de jamón ibérico de montanera o carabinero
Tortilla melosa de puerro y merluza

Segundos platos (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio (min. 2 pax)
Hamburguesa a la barbacoa con rucola,
tomate deshidratado y pan mollete
chuletitas de de lechal al carbon
Chipirones de Costa sobre cebolla pochada con sal de ajo

El dulce final (a elegir un postre o café e infusión)

Leche frita al momento
CREMA DE ARROZ CON LECHE CASERA
Tiramisú
Filloas rellenas de crema pastelera

Tejas de almendra
Café arábica e infusiones naturales

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