



MENU WEEK NOV 21-30 2014

Para empezar (A elegir uno)

Mejillones de Boiro al vapor con mayonesa de laurel
Flamenquín a nuestro estilo
Tortillitas de camarones con salsa Romescu
Ensaladilla rusa de merluza de pincho

Segundos platos (A elegir uno)

Caldero de Arroz marinero limpio, y su Alioli (Min. 2pax)
Calamar de potera braseado con su vaina al limon
Taqitos de solomillo salteado en su jugo con ajos tiernos
Rabo de toro estofado

El dulce final

(A elegir un postre o café e infusión)

Filloas rellenas de crema pastelera
Tiramisú a la italiana
Tocino de cielo al caramelo
Cremoso de arroz con leche y azucar tostado
Café arábica e infusiones naturales

PRECIO POR PERSONA 25,00€

IVA AL 10% NO INCLUIDO,

ESTE PRECIO NO INCLUYE LA BEBIDA