



## Menú del día

### Entrada

Bocadito del chef

### Primeros

Salmorejo

con pasas, hierbabuena y crujiente de jamón

Wraps de atún

con tomate y hortalizas

Tartar de guacamole

con langostino y picos

Ensalada de tomate y mozzarella

con tierra de frutos secos y moje de albahaca

Pimientos asados

con virutas de bonito y cebolletas

Pastel de cebolla

con salsa caliente de camembert

Parrillada de verduras

acompañadas con chimichurri

Huevos estrellados

con taquitos de ibérico

Ensaladilla rusa

al estilo Francachela

Migas con huevo frito

uvas y daditos de ibérico

Rigatoni a la boloñesa

Croquetas de la semana

acompañadas con su salsa

### Segundos

Lomitos de merluza

braseados al horno con ajitos y guindilla suave

Bacalao con tomate

ají de pesto y patatas al vapor

Bife de duroc

con un toque de roquefort y cebolla confitada

Creps de ternera con setas

al Pedro Ximenez

Bistec plancheado

con patatas panaderas

Delicias de black angus

al ajillo con patatas paja

Duo de mini hamburguesas

una con cebolla confitada

y otra con manzana caramelizada

Arroz frito con crujientes de pollo

al pesto y frutos del bosque

Fideos orientales con teriyaki de ternera

verduras y sésamo

Tortilla a medio camino

con patatas, espinacas, bacon crujiente,

cherry y pasas, gratinada con gruyer

### Postres

Postre dulce del día

Fruta de temporada

Sorbete de limón

Incluye:

Entrada, Primero, Segundo, Postre o café, una copa de vino Rioja Viña Eizaga Cr, cerveza o refresco

**12, 50 € / 8,00 € 1/2 menú a elegir 1 plato**

**I.V.A Incluido**