



Menú del día

Entrada

Bocadito del chef

Primeros

Salmorejo
con pasas y jamón ibérico

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

Pescado del día
Braseado al horno

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 gruyere

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