



# Menú del día

## Entrada

Bocadito del chef según temporada

### Primeros

Salmorejo  
con helado de A.O.V.E, pasas y jamón ibérico

Ensaladilla rusa  
al estilo Francachela

Patatas bravas

Pimientos asados  
con virutas de bonito y cebolletas

Tartar de guacamole  
con langostino y picos

Degustación de croquetas  
jamón ibérico, trufa y chipirones

Pastel de cebolla  
con salsa caliente de camembert

Parrillada de verduras  
acompañadas con chimichurri

Migas con huevo frito  
uvas y daditos de ibérico

Rigatoni a la boloñesa

### Segundos

Pescado del día  
hecho en su mejor versión

Bacalao con tomate  
ají de pesto y patatas al vapor

Bocados de pollo braseados  
con arroz basmati

Bistec o milanesa  
con su guarnición

Delicias de black angus  
al ajillo con patatas paja

Duo de mini hamburguesas ibéricas  
una con cebolla confitada  
y otra con manzana caramelizada

Fideos de soja  
con teriyaki de ternera, verduras  
y un toque de sésamo

Huevos estrellados  
con jamón ibérico

Tortilla a medio camino  
con patatas, espinacas, bacon crujiente,  
cherry y pasas, gratinada con gruyere

### Postres

Arroz con leche, tarta de queso, tarta de chocolate, tarta de naranja, fruta del día o sorbete de limón

Incluye:

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

**12, 50 € / 9,50 € 1/2 menú a elegir 1 plato**

**I.V.A Incluido**