



Menú del día

Entrada

Un bocado del chef diferente cada día

Primeros

Plato de primavera (consulte al personal)

Salmorejo con tierra de ibérico crujiente, huevo duro y picatostes

Parrillada de verduras acompañadas de aji de albahaca

Tartar de guacamole con langostino y picos

Ensaladilla rusa al estilo Francachela

Pimientos asados con virutas de bonito y cebolletas curtidas en soja

Bocados de queso de cabra a la plancha con crispis de bacon y cebolla confitada

Bombones de jamón ibérico en témpura con salmorejo y tierra de frutos secos

Degustación de croquetas jamón ibérico, trufa y chipirones

Pastel de cebolla con salsa caliente de camembert

Migas con huevo frito uvas y daditos de ibérico

Segundos

Pechuga de pollo saludable

con un toque de lima-soja y selección de lechugas

Churrasquito de cebón a la parrilla con su guarnición

Codillo con patatas panaderas al pimentón de la Vera

Delicias de black angus al ajillo con patatas paja

Pescado del día braseado al horno

Risotto con boletus y galleta de parmesano

Huevos estrellados con jamón ibérico

Nuestra tortilla a medio camino

con patatas, espinacas, bacon crujiente, cherry y pasas, gratinada con gruyer

Postres

Sugerencia del día, fruta del tiempo o sorbete de limón

Incluye:

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

13, 50 € /10,50 € 1/2 menú a elegir 1 plato (10% incremento en comedor y terraza)

I.V.A Incluido