



# Menú del día

## Entrada

Un bocado del chef diferente cada día

## Primeros

Cogollos con salmón y vinagreta de mostaza

Salmorejo con tierra de ibérico crujiente, huevo duro y picatostes

Tartar de guacamole con langostino y chips de maíz

Ensaladilla rusa al estilo "Francachela"

Pimientos asados con puerros crujientes

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

## 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