



Menú del día

Entrada

Bocadito del chef

Primeros

Plato del día según amanezca
(arroz martes, fideguas miércoles,
guisos de cuchara los jueves y viernes)

Ensaladilla rusa
al estilo Francachela

Pimientos asados
con virutas de bonito y cebolletas

Tartar de guacamole
con langostino y picos

Parrillada de verduras
acompañadas con chimichurri

Rigatoni a la boloñesa

Croquetas de la semana
acompañadas con su salsa

Pastel de cebolla
con salsa caliente de camembert

Migas con huevo frito
uvas y daditos de ibérico

Pisto con huevo planchado

Huevos estrellados
con taquitos de ibérico

Segundos

Rabas con trio de salsas

Lomitos de merluza
rellena de salmón ahumado

Bacalao con tomate
ají de pesto y patatas al vapor

Bife de duroc
con un toque de roquefort y cebolla confitada

Magras ibéricas con salsa de tomate raf
con patatas y croutons de pan frito

Bistec plancheado
con patatas panaderas

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

Arroz frito con crujientes de pollo
y frutos del bosque

Fideos orientales con teriyaki de ternera
verduras y sésamo

Delicias de black angus
al ajillo con patatas paja

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

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