

MENÚ DEL DÍA

ENTRANTES

Crema Fría de Almendra con Tostones de Pan de Miel y Tomates Dulces

Ensalada de Tomate Raf con Boniato del Norte y Aceite de Ajo y Perejil

Dados de Pescado en Adobo con Aliño de Zanahorias

Vol au Vent Relleno de Carrilada de Cerdo Ibérico con Queso de Cabra

PLATOS PRINCIPALES

Codillo de Cerdo Asado con Salsa de Pimienta Negra

Acompañado de Patatas Hassleback con Pisto de Calabacín y Pimiento Amarillo

Lomo de Emperador al Horno con Salsa de Tamarindo y Jengibre

Acompañado de Arroz Basmati con Salteado de Verduras Juliana

Arroz Cremoso de Sepia, Gambas y Estragón

Plato Vegetariano – Pasta con Salsa Cremosa de Boletus

SUGERENCIAS DEL CHEF

Pluma de Cerdo Ibérico a la Plancha con Salteado de Ajitos y Vinagre de Manzana

Acompañado de Patatas Hassleback con Pisto de Calabacín y Pimiento Amarillo

Lomo de Salmon Noruego a la Plancha con Salsa de Mostaza Antigua y Sirope de Arce

Acompañado de Arroz Basmati con Salteado de Verduras Juliana

Chuletas de Cordero a la Plancha con Salsa de Menta

Acompañado de Patatas Hassleback con Pisto de Calabacín y Pimiento Amarillo

Solomillo de Ternera a la Plancha 200g / 250g

Acompañado de Patatas Fritas y Guarnición

Asado del Domingo-Preguntar a los camareros acerca del asado de la semana

Acompañado de Patatas Asadas y Verduras Cocidas

POSTRES

Natilla de Coco

Crumble Manzana Caliente con Helado

Mousse de Chocolate a la Naranja y Fresas Frescas

Ensalada de Frutas Frescas

Entrante, Plato Principal, Postre y Café

Indíquenos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria para informarle de los ingredientes de nuestros platos

Pueden realizar sus reservas contactando con: +34 950 091 546

Todos los precios incluyen IVA