







Fin de Semana

Marzo y Abril




Primeros Platos

  **Troffy (pasta)** en salsa de **pesto**
Con lascas de parmesano y piñones



  **Parrillada de verduras**
De temporada con queso de cabra y
reducción de miel

  **Potage de vigilia**
con bacalao y espinacas



Brotos de **Ensalada** con **pera, queso azul**
y **anacardos**



   **Risotto**
de pulpo y mejillones



Segundo Platos

  **Lingote de rabo de toro**
Desgusado con crema de manzana

Entrecot de Vaca a la parrilla
Con patatas fritas y pimientos de padrón
(250 g)
20 días de maduración

  **Codillo asado de ibérico**
En salsa de cerveza y patata picante

  **Taco de bacalao confitado**
Con salsa de ajo negro y tierra de aceituna

  **Lomo de corvina**
Con emulsión de coliflor y verduras de
temporada al vapor

POSTRES

   **Crema de queso y toffe**
Fresas con nata

   **Helados**

   **Arroz con leche** y castaña confitada 

  **Flan de café**

MENU INFANTIL Plato combinado

Macarrones con salsa de tomate con tiras
de pechuga empanadas ,patatas fritas y
croquetas

Postre:

Helado, yogurt o fruta +agua **12,00 €**

Precio: 20 € con IVA

De sábado y domingo en horario de Comida y Cena,

Incluido Agua y pan. **Resto aparte vino aparte**

Observaciones:

*Este menú solo serán valido para **mesas inferiores de 16 comensales**, para grupos superiores consultar .

