



MENU FIN DE SEMANA **ENERO – FEBRERO 2020**

Primeros

Arroz Rissoto de chipirón
con puntas de espárrago triguero

Ensalada de cecina y mozarella
con canónigos y rúcula

Riggatonis salteados con setas y gambas
(macarrón grueso)

Alcachofas en salsa verde
con berberechos

Pochas a fuego lento
con matanza de cerdo

Segundos

Entrecot vacuno mayor (250 G)
patatas fritas y pimientos del padrón

Rabo de toro
en hojaldre y manzana

Solomillo ibérico al roquefort
con patata asada picante al horno

Suprema de bacalao a la vera
con puré de patata trufada

Atún a la plancha
Con verduras , esencia de soja y cítrico

POSTRES:

Surtido de piña y uvas
Flan de huevo casero y nata chantyly.
Coulant de chocolate con helado y tierra galleta
Leche Helada de Tordesillas
Arroz con leche casero

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:

20,00 €

Sin bebidas .solo Incluido Agua y pan .

Tinto de la Casa recomendado Vacceos Crianza .**botella** 14,00 € **Copa** :2,00 €

Observaciones:

*Este menú solo serán valido para **mesas** de menos 14 personas ,Sabado y Domingo
consultar *otras opciones para grupos superiores* .

*iva incluido

OPINION BA

