





MENÚ EJECUTIVO

ENTRANTES (a elegir uno)

Spaghetti con frutos del mar y tomate casero _____ 

Risotto de carrilleras y *mezclum* de setas _____ 


Parrillada de temporada con *degraisé* de trufa y queso *grana padano* _____ 


Revuelto de morcilla de Cigales _____ 

Ensalada de pollo crujiente _____ 


Mix de lechugas, cebolla roja, mandarina y salsa de miel y mango.


PRINCIPALES (a elegir uno)

Atún braseado con salsa *romescu* _____ 


Lomo de merluza con salsa verde y verduritas _____ 


Carrilleras estofadas al vino tinto con patata asada _____ 

Secreto de cerdo sobre salsa de manzana y cebolla con patata al horno _____ 

Entrecotte de ternera a la plancha con patatas y pimientos _____ 

POSTRES CASEROS (a elegir uno)

Carpaccio de piña macerado en naranja y azafrán _____ 


Tarta de queso con *coulis* de frutos del bosque _____ 

Tarta de manzana con helado de vainilla _____ 

Natillas _____ 

19,90€

Incluye pan y una bebida.

Selección de Bebidas: Agua Mineral o Verdejo de Rueda Flor Innata o Ribera del Duero Roble Vilano o Rosado de Cigales Torondos o Freixenet Blanc de Blancs Semi-Seco. 

IVA incluido/TAX included

TABLA DE ALÉRGENOS

