

MENÚ FESTIVO DEL 18 AL 19 DE ENERO 40€

ENTRANTES INDIVIDUALES

Atún rojo a la brasa con wakame y fondo de pescado

Lasaña de Carrillera de cerdo gratinada y puré de patata especiado

SEGUIMOS A ELEGIR:

Corvina con salsa teriyaki

Merluza con salsa de gamba al ajillo

Lubina salvaje al horno con salsa de sus espinas (8€ suplemento)

ACABAMOS A ELEGIR:

Taco paletilla deshuesada y asada

Costillar de cerdo a baja temperatura y glaseado con salsa barbacoa

Chuleton de vaca vieja de 400 a 500gr (15€ suplemento)

POSTRES A ELEGIR

Torrija caramelizada con helado leche merengada

Tarta de chocolate con helado vainilla

Tarta de queso caliente y gratinada (5€ suplemento)

Cruasán caliente relleno de helado de contesa y toffe (5€ suplemento)