

MENÚ ALTERNATIVO VERDURAS 40€

PLATOS INDIVIDUALES

Ensalada de achicoria y cogollos de Tudela
Borraja cocida con aceite de oliva y puré de patata
Alcachofas cocidas con salteado de hongos ⁽¹⁾

SEGUNDOS A ELEGIR:

Rabo de vaca guisado al vino tinto ^(1,14)
Manitas deshuesadas guisadas en salsa verde ⁽¹⁾
Calamar relleno de setas y su salsa ^(1,4)
Bacalao con salsa de ajoarriero ⁽⁴⁾

POSTRES:

Torrija caramelizada con helado de leche merengada ^(1,7,3)

Incluye: vino tinto crianza, blanco viura, rosado garnacha (1 botella cada 3 personas)

Agua (1 botella cada 2 personas) y pan.

Lista de alérgenos: (1) Gluten (2) Crustáceo (3) Huevo (4) Pescado (5) Cacahuets (6) Soja (7) Leche, lactosa o derivados / (8) Frutos secos con cáscara (9) Apio (10) Mostaza (11) Sésamo (12) Altramuces (13) Moluscos (14) Sulfitos