

MENÚ DEL DÍA

PRIMEROS:

- “Esqueixada” de bacalao
- Crep de espinacas y queso gratinado
- Ensalada de cabra y frutos rojos
- Ensalada de bacalao con romesco y alcachofas
- Ensaladilla rusa casera
- Canelones de carne y bechamel de avellana
- Salteado de alcachofas con jamón y cebolla confitada
- Montaditos de escalivada y anchoas
- Carpaccio de carne con almendritas
- Croquetas de jamón caseras
- Tartar de atún rojo y aguacate (suple. 2,5€)

SEGUNDOS:

- Suprema de salmón a la plancha
- Bacalao con alioli y piquillo
- Arroz seco de gambas y alcachofas o caldoso de mejillones
- Sepia a la plancha con puré de boniato
- Huevos estrellados con jamón y chips de alcachofa
- Carrilleras de cerdo al Pedro Ximénez
- Tiras de pollo con mostaza y miel
- Filetes de ternera a la plancha
- Pan de cristal con solomillo ibérico, queso de cabra y cebolla
- Fideuá de marisco
- Chuletón de ternera madurada con guarnición (suple. 4€)

Bebida, pan y postre

20,40€
iva incluido