Menú del día

TARANTA

PRIMEROS:

- "Esqueixada" de bacalao
- Crep salado de roquefort, manzana y jamón York
- Ensalada de cabra y frutos rojos
- Ensalada de bacalao con romesco y alcachofas
- Ensaladilla rusa casera
- Canelones de carne y bechamel de avellana
- Parrillada de verduras
- Montaditos de escalivada y anchoas
- Carpaccio de carne con almendritas
- Croquet<mark>as ibé</mark>ricas caseras
- Tartar de atún rojo y aguacate (suple. 2,5€)

SEGUNDOS:

- Risotto de setas y parmesano
- Bacalao con alioli y piquillo
- Arroz seco de gambas y alcachofas o caldoso de mejillones
- Calamares a la plancha con guarnición
- Huevos estrellados con jamón ibérico
- 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 madurado con guarnición (suple. 4€)

Bebida, pan y postre

20,40€ iva incluido