

Menú del Día

Del 21 al 31 de julio

Primeros

Ensalada de cogollos estilo Cantábrico con boquerones y anchoas

Berenjena Katsu con alioli de mojo y crema agria

Sopa fría de melón con jamón de Teruel

Saquitos de pasta rellena de ricota y pera con crema ligera de granapadano

Segundos

Contramuslo de pollo adobado a la brasa con puré de patata y cherry confitado

Codillo asado con ensalada de coleslaw

Angle de ternera con patatas asadas y mazorca de maíz

Merluza estilo tai con leche de coco y tamarindo

Postres

Espuma de horchata con oblea de cacao

Sinfonía de fruta con helado de mojito

Pannacota de chocolate blanco y espuma de frutos rojos

23,90€ (IVA incluido)

Postre, pan, agua y vino de la tierra.
Vino crianza Rioja Dinastía Vivanco, Supl 10€ botella.

Menús a mesa completa (máximo 10pax) mediodía de martes a viernes
no festivos

